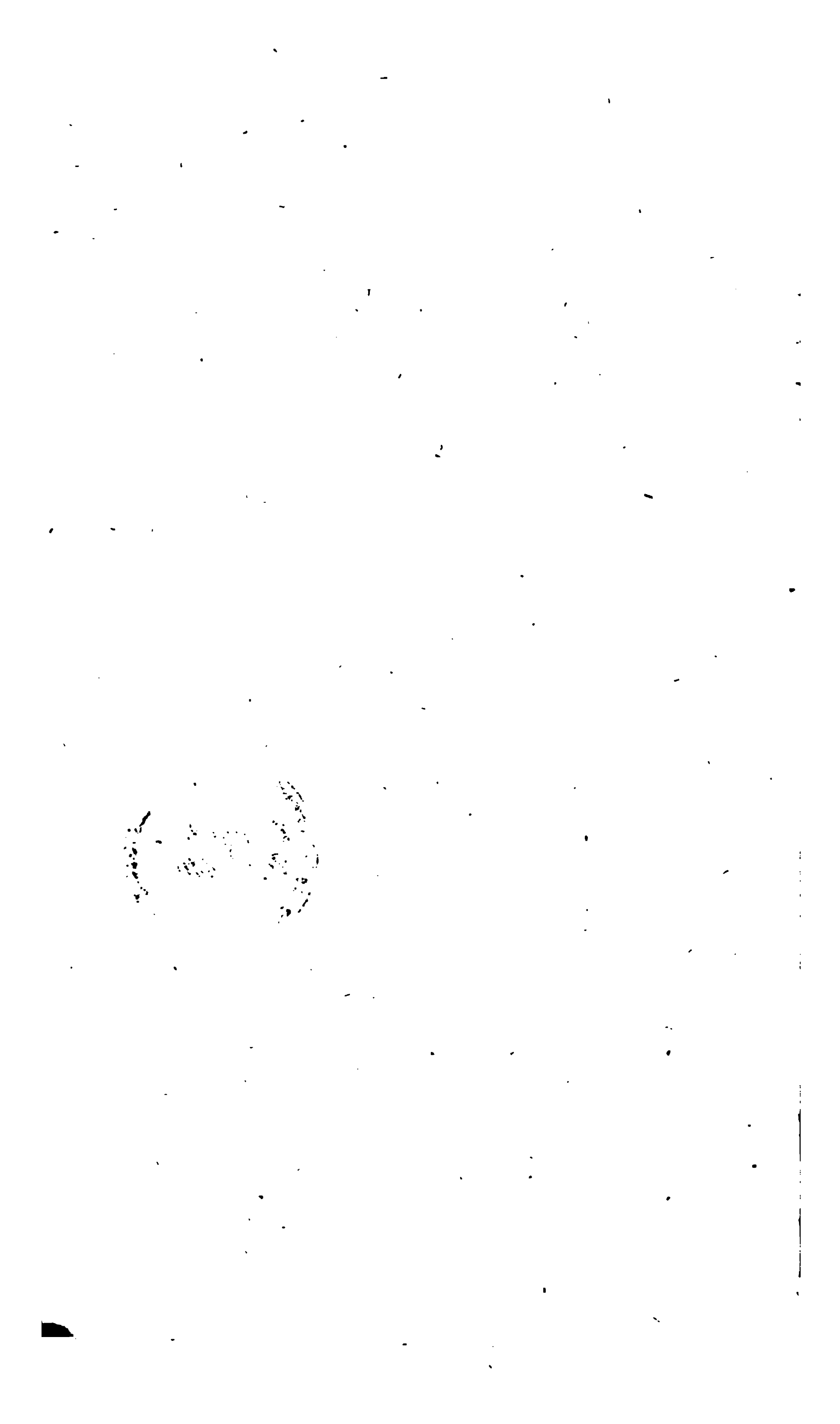

HARVARD UNIVERSITY
ARNOLD ARBORETUM
PRESENTED BY CHARLES SPRAGUE SARGENT
1892



655

Handbuch

über die

Obstbaumzucht

und

Obstlehre

von

J. L. Christ,

ersterem Pfarrer zu Kronberg an der Höhe und mehrerer ökonomischen Gesellschaften Mitgliede.



Mit fünf Kupfertafeln.

Vierte nach des Verfassers Tode neu herausgegebene, sehr verbesserte und vermehrte Auflage.

Frankfurt am Main, 1817.
Verlag der Hermannschen Buchhandlung.



Vorrede
zu dieser neuesten Auflage.

Der verstorbene Verfasser dieses Handbuchs hat sich nicht blos durch seine Schriften über die Obstbaumzucht und Obstlehre, sondern auch durch seine häufigen Versendungen der selbst erzogenen edlen Obstsorten, auch des allerfeinsten Tafelobstes, nach den entferntesten Gegenden von Europa, ja sogar nach Asien hin (bis in die Kalmückische Tartarey) ungemein viel Verdienst um die Obstkultur und einen unvergänglichen Namen erworben. Er übte aber auch die Obstkultur mit einem Eifer und Glück, wie es gewiß kein anderer Pomologe that. Sein Wohnort,

Kronberg, ohnweit Frankfurt am Mayn, eignete sich wegen der etwas hohen abgehärteten Lage und wegen des mergelartigen nicht leichten und sandigen Bodens trefflich zu der Obstbaumzucht. Auch sparte der Verfasser keine Mühe und Kosten, um für seine Baumschule die trefflichsten Sorten Obstes aus Frankreich, England, Holland, Italien und andern Ländern Europa's kommen zu lassen.

Unter allen seinen pomologischen Werken, die stets die beste Aufnahme und einen schnellen Absatz fanden, nimmt das gegenwärtige Handbuch ohnstreitig den ersten Rang ein. Kürze, Deutlichkeit und aus der Erfahrung abgeleitete Zuverlässigkeit war die Richtschnur, nach welcher der Verfasser arbeitete. Er berichtigte und verbesserte nach und nach, in den aufeinander folgenden neuen Auflagen dieses Werks, immer mehr die verschiedenen Veredlungsarten des Obstes, wie Schnitt, Okuliren, Kopuliren rc., zeigte immer genauer die vorzüglichsten Erziehungs- und Behandlungsmethoden der Bäume für die un-

terschiedlichen Temperaturen und Lagen, lehrte immer vollständiger die vielfache Benutzung der Obstfrüchte, unter andern auch zu Wein, Branntwein und Essig, u. s. w. In Liefland, Kurland und andern Nordischen Ländern sind nach seiner Anleitung, welche dies Handbuch enthält, unter andern von den dahin gesandten englischen Stachelbeeren sogar beträchtliche Weinbergs-Anlagen entstanden, von deren Ertrag jährlich eine große Quantität sehr geschätzten Obstweins verfertigt wird.

Die vorliegende vierte Auflage des Handbuchs, welche jetzt nach des Verfassers Tode erscheint, ist schon dadurch bedeutend verbessert worden, daß der Herausgeber derselben aus dem Werke die unbeholfene Schreibart des Verfassers entfernt und viele unrichtige Ausdrücke verbessert hat. Aber auch in der Sache selbst hat er viel Wesentliches verbessert; neue Erfindungen in der Behandlung des Obstes sind, sowie mehrere neue Obstarten selbst, eingeschaltet worden. Und so darf man wohl hoffen, daß

das Werk jetzt in der neuen Gestalt sowohl allen Liebhabern der Obstkultur, als auch den Professions-Gärtnern oder Kunstgärtnern um so nützlicher und willkommner seyn wird, da der Herr Verleger, trotz der theueren Druck- und Papierkosten, auch den Preis des verbesserten Werks nicht erhöht hat.

Inhalt.

Erster Theil.

Von Erziehung ächter Obstbäume, ihrer Versezzung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten ꝛc.

I. Kapitel.

Von den bequemsten nöthigen Werkzeugen und Geräthschaften für den Baumgärtner.

II. Kapitel.

Von der Erziehung junger Kernstämmchen.

III. Kapitel.

Von der Baumschule und deren Besetzung mit Kernstämmchen zur Erziehung guter Obstbäume.

IV. Kapitel.

Von den besten Veredlungsarten des Obstes, von dem Okuliren auf das schlafende und treibende Auge im Frühjahr und um Johannis; von dem Kopuliren im Frühjahr, Herbst und Winter; von dem Pfropfen in Spalt, und zwar sowohl mit durchgehendem Spalt zu zwey Pfropfreisern, als auch mit einseitigem Spalt zu einem Reise; vom Pfropfen in die Rinde rc.

V. Kapitel.

Verschiedene Fortpflanzungen edler Obstbäume ohne Pfropfungen.

VI. Kapitel.

Von Versetzung der Bäume und ihrer Verpflanzung auf ihren künftigen Standort.

VII. Kapitel.

Von Obstgärten, Baumstücken rc., deren Lage, Boden und Verbesserung ihrer Fehler.

VIII. Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume und ihrer Kur.

IX. Kapitel.

Die schädlichen Thiere und Insekten der Bäume ꝛc.

Zweyter Theil.

Von Zwergbäumen aller Arten Obstes, ihrer Erziehung, ihrem Setzen, Schnitt nach physischen Gründen rc., so wie von der Erziehung, Behandlung und dem Schnitt der Obstorangeriebäumchen auf Blumenbeeten oder in Blumentöpfen.

I. Kapitel.

Von Zwergbäumen überhaupt, deren Veredlung und erstem Zuschnitt zu den verschiedenen, der Natur gemäßen, Gestalten.

I. Kapitel.

Vom Zwergbaumschnitte überhaupt, von den verschiedenen Gestalten insbesondere, und ihrer übrigen dahin einschlagenden Behandlung.

III. Kapitel.

Ausübung und Vorzeichnung des Schnitts der Zwergbäume vom Kernobste.

IV. Kapitel.

Vom Schnitte und von der Behandlung der Zwergbäume des Steinobstes, besonders der Pfirschen.

V. Kapitel.

Von Erziehung, Pflege und Schnitt der Obstorangeriebäumchen. Taf. IV. Fig. 4. 5.

Dritter Theil.

Von Behandlung der Obstfrüchte und ihrer Anwendung zu ökonomischen Zwecken.

I. Kapitel.

Behandlung des frischen Obstes im Abpflücken und Aufbewahren; vom Trocknen der verschiedenen Arten Obstes; und von ihrer Benutzung zu Syrup und Branntewein.

II. Kapitel.

Von Bereitung des Obstweins.

III. Kapitel.

Vom Obstessig.

Vierter Theil.

Kenntniß der meisten vornehmsten Obstsorten, besonders vom Tafelobst, und von den dazu gehörigen beliebten Fruchtsträuchern oder Staudengewächsen, welche größtentheils zu Kronberg gepflanzt werden, hochstämmig und zwergartig verkäuflich sind.

Schema oder Vorriß der Obstlehre.

I. Kapitel.

Vom Apfelbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

Erster Theil.

Von Erziehung ächter Obstbäume, ihrer Versetzung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten rc.

Erstes Kapitel.

Von den bequemsten nöthigen Werkzeugen und Geräthschaften für den Baumgärtner.

§. 1.

Das Gartenmesser. Taf. I. fig. A. und B.

Bey aller Kenntniß, die ein Künstler hat, sind ihm auch taugliche und bequeme Instrumente nöthig, wenn er seinen Gegenstand gut und ohne Tadel bearbeiten soll. Jedem Liebhaber der Baumzucht wird es gewiß angenehm seyn, wenn er zuerst mit den dienlichsten Werkzeugen und Geräthschaften, so wenig derselben auch sind, bekannt gemacht wird; denn gute Werkzeuge fördern nicht nur seine Arbeit, sondern verhüten auch manche Fehler und Versehen, welche oft solche Werkzeuge verursachen, die von unkundigen Meistern verfertigt sind.

Das gebräuchlichste Instrument ist das Gartenmesser. Fast alle Fabriken-Gartenmesser sind äußerst unbequem und für die Bäume gefährlich zu führen, weil sie gewöhnlich eine allzu starke Krümme haben. Dabey kann man sich nicht genug in Acht nehmen, um den Schaft des Bäumchens rc. nicht zu verletzen. Wenn man mit einem solchen oft halbsichelförmigen Messer ein Aestchen oder etwas anderes abschneidet, so kann man sich leicht um das ganze Bäumchen oder um einen nöthigen Ast oder um ein Hauptreis bringen.

Die Uebung und der Gebrauch wird daher jeden Gartenfreund überzeugen, daß diejenige ganz mäßige Krümmung, welche Taf. I. bey fig. A. und B. gezeichnet ist, die beste und bequemste sey.

Fig. A. stellt das größere Gartenmesser in seiner eigentlichen Größe vor. Die Klinge soll mäßig dick ausgebreitet seyn; denn eine geschmeidige Klinge geht überall besser durch, und ist leichter zu schleifen und zu schärfen. Daß sie die richtige Härtung habe, nämlich nicht zu weich sey, damit sich die Schneide nicht umlege, und nicht zu hart, damit sie nicht bey einem dürren Holz ausbreche, hängt von der Geschicklichkeit des Messerschmieds ab. Bequem ist es, wenn sie auf der linken Seite einen Einschnitt für den Daumennagel hat, damit man sie nöthigen Falls, wenn die Klinge naß oder glatt ist, leichter aufziehen könne. Länger, als dieses Muster, soll die Klinge durchaus nicht seyn. Die größere Länge wäre nicht blos überflüssig, weil nur die Mitte der Krümme und die Spitze den Schnitt verrichtet, sondern auch die Gewalt der Hand würde dadurch vermindert. Vorzüglich aber kann man einen Schnitt mit einer kurzen Klinge weit vorsichtiger führen, als mit einer langen; auch ist zu öfterer Vorlegung des Daumens nur eine kurze Klinge dienlich. — Der Handgriff muß plattrund seyn, damit das Messer bequem in der Hand liege, ohne derselben bey anhaltender Arbeit weh zu thun, welches bey einem ganz platten Griffe geschieht. Wenn er ganz rund ist, so dreht und wendet er sich bey starker Anstrengung in der Hand. Er soll mehr platt als rund seyn.

Die Figur B. stellt das kleinere Gartenmesser vor, welches noch bequemer zum Gebrauch ist, vornehmlich um subtilere Schnitte zu thun. Man kann es auch sonst zu allerley Gebrauch stets bey sich führen. Zu dem Ende hat es auch eine etwas längere Klinge. — Der Stiel oder Griff kann auch etwas mehr platt seyn, als bey dem stärkern Gartenmesser; und weil die Klinge schmäler ist, so erfordert sie um desto mehr auch einen Einschnitt für den Nagel.

Man hat aber auch bisweilen eine schmale lange Spitze an dem Gartenmesser nöthig, wenn man z. B. einen

Zweig aus enge beysammenstehenden Aesten herausschneiden will ꝛc. Dazu dient nun ein Messer mit einer solchen Spitze, aber mit keiner stärkern Krümmung als Taf. I. fig. L. vorgestellt ist.

§. 2.

Das Okulirmesser. Taf. I. fig. C. und Taf. V. fig. I.

Wenn man sich sogleich an die Form des Okulirmessers wie Taf. I. fig. C. gewöhnt, so wird man dabey vor andern Formen grössere Bequemlichkeit im Gebrauch finden. Die Klinge muß eine fast gerade auflaufende Spitze haben, um mit derselben die Augen, entweder mit oder ohne Holz, sicherer als mit einem geradeausgehenden spitzigen Federmesser, ablösen zu können. Der Einschnitt für den Nagel zum bequemen Aufmachen darf nicht auf derjenigen Seite seyn, welche auf einem Reise liegt, das man schräg gegen sich zu abschneidet; sonst stämmt sich oft der Schild des Okulirauges an dem Einschnitte. Er muß also linker Hand befindlich seyn, wenn man den Rücken der Klinge vor das Gesicht hält. Das Beinchen zur Ablösung der Flügel des Schildes muß außen zwar dünn geschabt, aber durchaus nicht scharf seyn, weil sonst die Rinde damit leicht durchschnitten und die Flügel verdorben werden. — Der Ausschnitt an dem Beinchen verschafft eine grössere Bequemlichkeit zum behutsamern Ablösen der Rinde, als wenn es ganz rundlich wäre.

Zum Herbst- und Winter-Okuliren (nach §. 13. Kap. 4.) dient ein solches Okulirmesser, wie es Taf. V. fig. I. vorgestellt ist; es hat unten, wie ein Tasterzirkel, zwey Häkchen, die 1 oder ¾ Zoll von einander entfernt stehen, um die beyden Stellen sowohl am Wildlinge, wo das Stück zum einzusetzenden Auge ausgeschnitten werden soll, als auch am Edelreise, wo das gute Auge genommen werden soll, genau zu bezeichnen.

§. 3.

Das Kopulirmesser. Taf. I. fig. G.

Zum Zurechtschneiden der Reiser, zum Kopuliren auf den schrägen oder sogenannten Rehfußschnitt, kann zwar jedes scharfe Federmesser, auch zur Noth das Okulirmesser

gebraucht werden; ich habe jedoch die Form des Kopulirmessers wie Taf. I. fig. G. am bequemsten gefunden. Schmäler darf die Klinge nicht seyn, weil man sonst den Schnitt nicht gut so gleichförmig und eben zu führen vermag, als es hiebey erforderlich ist. Und eine etwas breite Klinge ist nicht förderlich, wenn man am Schnitt eine Erhöhung nachzuholen, oder etwas daran abzuschärfen hat. — Auch dient dieses Messerchen bequem zum Zurechtschneiden der Pfropfreiser und zu anderem Gebrauch in der Baumschule.

§. 4.

Gebrauch der Zinnasche zum Schärfen und Poliren der Gartenmesser.

Wenn man es auch nicht jedem Gartenfreunde zumuthen darf, daß er sich einen runden Schleifstein halte, um seine Messer und Instrumente selbst zu schleifen, so soll er doch, da scharfe Messer immer nöthig und unentbehrlich sind, mit Abziehsteinen versehen seyn, um seine Werkzeuge auch in der Eile schärfen, hauptsächlich aber auch seine Instrumente nach seiner Einsicht und Kenntniß, die der Messerschmied nicht hat, zurichten und verbessern zu können. — Hiebey kann ich nicht umhin, obgleich es eine Kleinigkeit ist, (die aber vielleicht den Wenigsten bekannt und doch zum Gebrauch recht angenehm seyn wird) die Zinnasche zum Schärfen und Poliren der Werkzeuge anzurühmen. Wenn dieselbe nur trocken mit den Fingern auf einen ledernen Riemen gestrichen wird, so zieht sie so scharf, daß die Messer eine Feinheit und Schärfe, wie Scheermesser, bekommen. Freilich dürfen die Instrumente nicht stumpf seyn, sondern müssen zuvor auf den Abziehsteinen etwas geschärft, und wenn sie ganz stumpf sind, erst geschliffen werden; alsdann aber thut der mit Zinnasche bestrichene Riemen treffliche Dienste. — Man findet die Zinnasche bey den Zinngießern und hat für 2 Kreuzer auf Jahr und Tag genug.

§. 5.

Der stählerne Abschieber zum Okuliren. Taf. I. fig. D.

Die Figur D. Taf. I. stellt ein nützliches und bequemes Instrument zum Okuliren vor, um damit das Auge von

dem Okulirreise abzuschneiden; es heißt der Abschieber. Er ist von Stahl, und hat vorn eine halbrunde, wie ein gespaltener Federkiel gestaltete oder einem kleinen Hohlbohrer ähnliche, feine und scharfe Schneide. Diese Art von Lanzette ist hinter der Hohlschneide etwas gebogen und steckt in einer kleinen hölzernen Handhabe. Man kann damit entweder das Auge sammt dem Keime, ohne zu fehlen, von dem Okulirreise ablösen, oder, wenn man mit Holz am Auge okulirt, so viel Holz mit hinwegnehmen, als man will, wie dieses bey der Erklärung des Okulirens deutlicher gezeigt werden soll.

§. 6.

Die Baum- und Pfropfsäge. Taf. I. fig. E.

Einem Liebhaber der Baumzucht ist an diesem Werkzeuge viel gelegen; selbst außer der Pfropfzeit hat er eine gute Baumsäge vielmals nöthig. Fig. E. Taf. I. stellt die bequemste Einrichtung derselben vor. Das Sägeblatt ist von einer stählernen Uhrfeder; deswegen ist auch die Schärfe der gefeilten Zähne von außerordentlicher Dauer. Man kann auch nöthigen Falls Eisen, Messing und Bein damit durchschneiden. Weil der Strich und die Bewegung beym Sägen gerade und stetig geht, so springt das Sägeblatt, obgleich es von Stahlfeder ist, doch nicht leicht. Die Zähne an dem Sägeblatte müssen (mit subtilen englischen Feilen) auf den Zug und nicht auf den Stoß, d. h. so gefeilt seyn, daß der sogenannte Stoß der Säge nicht, wie gewöhnlich bey andern Sägen, vom Leibe abgehe, sondern gegen ihn zu. Diese Einrichtung geschieht aus folgendem Grunde. Weil der Arm mehr Gewalt im Stoßen von sich ab hat, als bey dem Zurückziehen, und deswegen auch daran gewöhnt ist, so schlissert man nicht leicht einen Ast oder ein Stämmchen, wenn es bald durchgesägt ist, und die Hand kann und muß behutsamer den Sägeschnitt beendigen. Auch müssen die Zähne nothwendig geschränkt seyn; sonst steckt die Säge im grünen Holze, und dann kann man damit nicht durchkommen.

Der Bogen, woran das Sägeblatt stets gerade befestigt und gespannt ist, muß nicht, wie sonst bey den Baumsägen, ein längliches Viereck vorstellen, sondern spitzig

auslaufen; denn mit einer solchen feinen Spitze kann man zwischen den engsten Winkeln der Aeste anfangen zu sägen, welches ein vorn gerade auflaufender Bogen unmöglich machen würde.

Bey x ist eine messingene Schmilde oder Hülse an dem hölzernen Griffe. Diese Schmilde muß zur Hälfte hohl gelassen werden, um zugleich ein Behältniß abzugeben, welches man mit Unschlitt ausstopft. So hat man gleich ein Gefäßchen bey der Hand, woraus man das Sägeblatt bisweilen schmieren kann. Dieser kleine Umstand gewährt eine große Bequemlichkeit, wie man beym Gebrauch finden wird. Denn da man meistens in grünem saftigen Holze sägt, welches gar bald einen zähen Kleister an den feinen Zähnen des Sägeblatts verursacht, der sich geschwind verhärtet und den Fortgang der Arbeit hindert, so ist es nöthig, daß man das Sägeblättchen bisweilen mit Fett überstreicht, damit kein Kleister sich ansetzen könne. Das wenige Fett, welches dadurch an das Baumstämmchen oder an den Ast kommt, wird ohnedem durch die Abschärfung und Ebenung mit dem Gartenmesser wieder weggenommen.

Hat sich ein Kleister an den Zähnen des Sägeblatts verhärtet, so wird derselbe nicht mit dem Messer abgekratzt, um der Zähne und des Messers zu schonen, sondern man benetzt das Sägeblatt ein wenig; alsdann weicht es bald so auf, daß man es durch Abwischen vollkommen wieder reinigen kann. — Von solchen Baumsägen kann man sich grössere und kleinere, auch nur anderthalb Finger lange verfertigen lassen, die oft gar bequem zu gebrauchen sind.

Wer indessen allzu sehr an solche Sägen gewöhnt ist, deren Zähne auf den Stoß gefeilt sind, der kann sich derselben immerhin fortbedienen; nur muß er dabey die nöthige Achtsamkeit beobachten. Vorzüglich gehören die grössern Baumsägen hierher, die nicht zum Pfropfen, sondern zum Ausputzen der Bäume und zur Absägung starker Aeste rc. gebraucht werden; diese sind auf den Stoß gefeilt, so daß die Zähne vor sich sehen.

§. 7.

Die Messersäge. Taf. III. fig. M.

Um aber auch zwischen den engsten Aestchen etwas

bequem einsägen zu können, so hat man noch die Taf. III. fig. M. gezeichnete Messersäge nöthig. Sie hat das Heft und die Länge des vorbeschriebenen kleinen Gartenmessers; sie läßt sich auch eben so zusammenlegen, um sie bequem bey sich führen zu können. Die Klinge, woran die Zähne eingefeilt sind, ist ganz schmal, an den Zähnen stark und am Rücken dünn zulaufend, damit keine Anhäufung der Spähne die Klinge stockend machen könne. Ferner darf diese Messersäge vorn an der Spitze ja nicht dünner seyn, als hinten, weil sonst damit nicht fortzukommen ist. Auch hat sie oben, wie die Messer, einen Einschnitt für den Nagel zum bequemen Aufziehen. Ihre Härtung darf nicht die der Messer seyn, sonst würde sie bald zerbrechen; sie muß vielmehr die Federhärtung haben. Uebrigens ist die Feilung der Zähne dieses Instruments dieselbe, wie die einer Lochsäge, welche die Schreiner oder Tischler gebrauchen. — Diese Messersäge thut bey verschiedenen Gelegenheiten sehr gute Dienste.

§. 8.

Das Pfropfeisen. Taf. I. fig. F.

Dieses Werkzeug Taf. I. fig. F. ist beym Pfropfen in den Spalt deswegen bequem, weil es zugleich das Messer ist, um damit den Spalt am abgeplatteten Stämmchen zu machen. Es hat, statt des Stiels, den Keil, um den Spalt so lange offen zu halten, bis die Pfropfreiser eingesetzt sind. Bey diesem Pfropfeisen steht der Keil gerade aus und waagrecht nach der linken Hand zu, wenn man das Messer aufsetzt. Die Klinge ist 6 Zoll Rheinl. lang; der Stiel bis zum Keil hat 2 Zoll, und das Keilchen selbst 1½ Zoll Länge; es ist oben ⅕ Zoll oder 2 Linien dick, darf aber nicht über ¼ Zoll breit seyn. Das Instrument hat Bequemlichkeit und fördert die Arbeit.

§. 9.

Das Pfropfmesser. Taf. II. fig. L.

Dieses Pfropfmesser Taf. II. fig. L. besteht blos aus einer alten Messerklinge, die nicht stark zu seyn braucht, und keinen dicken Rücken hat. Die Spitze wird abgebrochen und nach der bezeichneten Schräge zu geschliffen. Es ist

das Werkzeug zum einseitigen Spaltpfropfen mit einem Reise.

§. 10.

Der Pfropfkeil. Taf. II. fig. m.

Dieser gedoppelte eiserne Pfropfkeil Taf. II. fig. m. gehört ebenfalls zum einseitigen Spaltpfropfen mit einem Pfropfreise. Seine Länge ist 1½ Zoll Rheinl. Weil er einen Stiel haben muß, der im geraden Winkel ausläuft, um ihn daran mit dem Hammer durch einen Schlag von unten hinauf herauszuheben, wenn er seine Dienste gethan hat, so läßt man zum Gebrauch für stärkere zu bepfropfende Stämmchen einen eben solchen Keil a von 2 Zoll Länge daran machen. Beyde Keile sind aber von besonderer Art. Weil der Spalt nicht durchaus auf dem abgeplatteten Stämmchen geht, so macht er auch auf der Seite einen scharfen Winkel; folglich muß auch jeder Keil auf seiner Seite gleichsam in eine Schneide ausgehen, und einigermaßen einem Federmesser ähnlich sehen. Er muß aber schmal seyn.

§. 11.

Das Pfropfbeinchen. Taf. II. fig. n.

Das Pfropfbeinchen Taf. II. fig. n. ist das Instrumentchen zum Rindenpfropfen, um die Oeffnung zwischen der Rinde und dem Splint zu machen, in welche das zugeschnittene Pfropfreis eingeschoben werden soll. — Es kann von Elfenbein oder Knochen, oder auch nur von hartem Holz, als Buchsbaum, Ebenholz u. dergl. seyn. Es wird zahnstocherförmig zugefeilt, und unten etwas abgerundet. Es ist nicht dick, damit sich der Keil am Pfropfreis noch selbst etwas Luft machen müsse, um recht behebe zu sitzen. Es ist in ein kleines Heft von Holz eingesteckt, um es bequem fassen und gebrauchen zu können; man kann aber auch nur oben an dem Beinchen oder Hölzchen eine Verdickung lassen oder einschnitzen. Anstatt des Beins könnte man zwar auch ein kleines Stück Eisen zufeilen; da aber das Eisen in saftigem Holze gern eine Schwärze zurück läßt, die dem Anwachsen der Rinde hinderlich seyn könnte, so ist Bein oder Holz besser.

§. 12.

Die Baumhacke. Taf. I. fig. H.

Schwer und groß ist dieses Werkzeug Taf. I. fig. H. allerdings, so daß es einen tüchtigen Arbeiter erfordert; es ist aber unumgänglich nöthig und unentbehrlich in einer Baumschule und in Obstgärten von schwerem Erdreich. Ohne diese Baumhacke ist Niemand im Stande, einen jungen Baum auszuheben, wenn er nicht, wie mit der gewöhnlichen Hacke oder Karst geschehen muß, hundert Beschädigungen an den Wurzeln des Baums verursachen, und noch dabey zehnfach längere Zeit zubringen will. Man kann wohl in einem lockern Sandboden und in zarter schwarzer Gewächserde junge Bäume mit der Grabschippe oder mit dem Spaten ausheben; aber in wie viele Böden und Erdreiche taugen solche Bäume?

Die tüchtige Baumhacke hat ein Eisen von 7 bis 9 Pfund, ist 1½ Fuß Rheinl. lang, 2¾ Zoll breit und ¾ Zoll dick. Das Öhr, in welches der Stiel kommt, muß nach Verhältniß stark seyn und gleich weit in der Rundung, damit der Stiel von oben hindurch gesteckt werden könne, ohne weder mit einer eisernen Feder, noch mit hölzernen Keilen befestigt zu werden. Dieses hat Bequemlichkeit und Nutzen für den Stiel, der bisweilen ausgeschlagen werden muß, wenn die Baumhacke erlegt oder verstählt werden soll. Der Stiel muß von jungem zähem Eichenholz, 3½ Fuß Rheinl. lang und so stark seyn, daß er eben so wie das Eisen, die Gewalt von zwey Mann aushalten kann, und daß nichts breche, wenn zwey Mann sich dagegen stemmen oder legen, um einen stark bewurzelten Baum herauszuwägen und zu heben, wie es sich oft ereignet.

§. 13.

Der Karst. Taf. I. fig. I.

Zur öftern Bearbeitung der Baumschule und zur Auflockerung des Bodens um den Bäumen herum, ist weder eine gewöhnliche breite Hacke, Krauthacke, noch die Felge, (wie dieser zweyzinkigte Karst mit den beyden breiten schneidenden Zinken in den Weinländern genennt wird) dienlich, weil diese nicht blos nicht tief genug in den Boden auf ein-

mal eindringen, sondern auch vielfältig die Wurzeln der Bäume beschädigen und abschneiden. Man muß sich daher in der Baumschule eines Karstes mit zwey spitz zulaufenden Zinken wie Taf. I. fig. I. bedienen. Die Zinken am Karst sind 10 Zoll Rheinl. lang und stehen 3½ Zoll von einander ab. Der Stiel kann 4 Fuß Rheinl. lang seyn.

§. 14.

Die Gartenleiter. Taf. I. fig. K.

Die gewöhnlichen Gartenleitern sind bekannt; sie sind gedoppelt, unten breiter als oben, und mit Gewerben versehen, so daß man sie zusammenlegen kann; auch haben sie unten vier Stacheln, um in der Erde fest zu stehen. Allein sie machen nicht blos einige Geldauslage, sondern sind auch nicht immer bequem zu stellen, besonders da wo viele junge Bäume stehen; auch sind sie schwer zu heben und zu tragen. Taf. I. fig. K. ist deswegen eine Vorrichtung gezeigt, wie man eine gewöhnliche und einfache Leiter bequem und sicher als Gartenleiter gebrauchen könne.

Man hält sich nämlich zwey Stangen, die oben eine Gabel haben, und einige Fuß länger seyn müssen als die Leiter ist. Hat z. E. die Leiter 12 Fuß, so müssen die Stangen 14 Fuß lang seyn. Man stellt die Leiter neben einen zu bearbeitenden Baum in einer beliebigen Schräge, und stellt etwa in der dritten oder vierten Sprosse von oben herunter eine Stange in der erforderlichen Schräge und Weite. Die Stange, welche gegen die rechte Hand hinaus gespreißt wird, greift unter der Sprosse mit der Gabel den linken Leiterbaum; diejenige Stange, welche gegen die linke Hand hinaus geht, greift unter eben der Sprosse den rechten Leiterbaum, so daß mithin beyde Gabelstangen oben übers Kreuz stehen und unten mit der Leiter einen Dreyfuß bilden. Durch diese gegenseitige gleiche Widerstrebung der Stangen, mittelst des Drucks der Leiter und des Gewichts auf derselben, kann die Leiter weder unter sich noch neben auf die Seiten sich neigen, und man kann darauf im Freyen und sicher handthieren.

§. 15.

Von dem Baumkitte, dem Baummörtel, der Baumsalbe und dem Baumwachs.

Der Baumgärtner und Baumpflanzer kann eine gewisse Baumsalbe nicht entbehren, um damit sowohl die nöthigen Wunden der Bäume beym Pfropfen, Absägen starker Aeste ꝛc. zu bedecken, und sie dadurch gegen Austrocknung der Luft, gegen Regen und Nässe und die dadurch entstehende Fäulniß zu verwahren, sondern auch manche zufällige Beschädigungen an Bäumen und Aesten, Krankheiten und andere Uebel, die eine Bedeckung und gleichsam ein heilendes Pflaster erfordern, damit zu versehen.

Zwar findet man eine Menge Recepte in allen Gartenschriften zu mancherley Baumwachs und Salben; diese sind aber, obgleich sie bisweilen das heilsamste Ingredienz, nämlich den dicken Terpentin (der selbst ein Saft der Bäume ist), enthalten, meistens verwerflich, weil sie größtentheils mit zu viel Fettigkeit vermischt sind, welche den Bäumen ein Gift ist, ihre Poren und Saftröhren verstopft und ihnen den Brand zuzieht. Ich will daher sogleich eine wohlfeile, und doch die allerheilsamste und beste Baumsalbe oder den besten Baumkitt (wie sie heißen kann) bekannt machen. Noch Wenige werden diesen Kitt kennen. Man wird ihn zu allem Gebrauch bey den Bäumen bequemer und eben so heilsam finden, als den hernach auch zu beschreibenden Baummörtel, welchen der engländische Gärtner William Forsyth vor 16 Jahren erfand, und wofür ihm die königliche Belohnung von dreyßig tausend Gulden zu Theil wurde.

Derjenige Baumkitt, welchen ich bis jetzt allem Baumwachs, allen andern Salben und Mörteln vorziehe, in der Erfahrung stets bewährt und am heilsamsten befunden habe, wird auf folgende Weise bereitet:

Man nimmt zu einem etwanigen Hutkopf groß Baumkitt, womit man ziemlich weit ausreichen kann:

1) Frische Kuhfladen, den halben Theil;
2) Letten, Latt, Leimen oder Lehm (wie sie die Töpfer oder Ziegler gebrauchen), den halben Theil;
3) Zwey Handvoll Kuhhaare oder Rehhaare, und
4) ½ Pfund dicken Terpentin (das Pfund kostet gewöhnlich 12 kr.).

Die Letten werden zu einem steifen Brey wohl und zart zubereitet. Man thut davon so viel unter den Kuhmist, nebst den Kuh- oder Rehhaaren (welche recht wohl verzupft seyn müssen, damit sie sich gut und gleich vertheilen), daß daraus ein steifer dicker Pfropfleim wird, womit man noch schmieren kann. Wasser ist dann dazu selten mehr nöthig. Nachdem die Masse recht wohl durcheinander gearbeitet ist, so daß die Kuhhaare gleich vertheilt sind, so wird der ganze Teig auf einen platten Stein gelegt, der dicke Terpentin wird darunter gethan und alles mittelst eines Stück Holzes wie ein Mörserstempel mit aller Gewalt untereinander gestoßen und gut vereinigt. Um alles in eine gleichförmige Vermischung zu bringen, den Kitt zähe und zum Schmieren glatt und bequem zu machen, so schlägt man hernach diesen Teig öfters und so lange von einer Seite zur andern, bis er in eine Art Pflaster verwandelt ist.

Bey dieser Zubereitung ist noch verschiedenes zu bemerken. Der dicke Terpentin, der so zähe wie Pech ist, kann nicht mit der Masse vermischt werden, wenn er nicht erst warm und flüssig gemacht wird. Man muß ihn daher mit dem steinernen Topfe, worin er gewöhnlich von den Materialisten gegeben wird, auf den heißen Ofen stellen, oder in heißes Wasser, oder auch mit Vorsicht auf Kohlen. Wenn er nun recht flüssig ist, so breitet man den zuvor bearbeiteten Teig nach der Länge aus, macht mit der Hand ein Gräbchen durch ihn hin, schüttet den warmen und nun wie Wasser zergangenen Terpentin hinein, und fängt sogleich an, den Teig stark hin und her zu schlagen, so lange, bis er recht zart und alles wohl durcheinander gearbeitet ist. *) Kann der Lehm vorher etwas warm gemacht und also die ganze Masse warm bearbeitet werden, so ist dieses ungemein förderlich und der Baumkitt wird um vieles besser. Denn der Terpentin vereinigt sich um desto leichter mit der Masse und durchdringt desto mehr alle Theile derselben.

In der Luft wird dieser Baumkitt bald steinhart. Um ihn zum Gebrauch immer weich und dienlich zu erhalten, so

*) Die etwa mit Terpentin beklebten Hände lassen sich nicht sogleich mit Wasser reinigen. Man muß sie zuvor mit ein wenig Oel bestreichen, mit Makulaturpapier abwischen, und dann erst mit Wasser waschen.

wickelt man ihn entweder in ein Tuch oder in eine Schweins- oder Ochsenblase, und gräbt ihn unter die Erde, oder legt ihn mit der wohlzugebundenen Blase in ein Gefäß mit Wasser, oder drückt ihn in einen steinernen Topf, legt ein feuchtes oder nasses Tuch darauf, bindet ihn wohl zu und verwahret ihn im Keller.

Dieser Baumkitt ist von unvergleichlichem Nutzen. Bey dem Pfropfen bedarf es keines aufhaltenden Verbindens; man schmiert nur etwas von diesem Baumkitt darauf, und dann ist die Operation vollendet. Der Kitt beschützt die Pfropfstelle besser als ein Verband, weil er sogleich ganz hart und von dem Regen nicht so bald aufgelöst wird. Auch befördert diese Salbe zugleich das Wachsthum und die Heilung durch den Terpentin. — Alle Wunden an Bäumen, die nur zu heilen sind, kurirt diese Salbe. So heilsam der Terpentin bey Verwundungen an Menschen und Thieren ist, so heilsam ist er auch den Bäumen.

Die Besorgniß, als möchte unter diesem Kitte die Verwölbung der Rinde bey der Wunde eines Baums oder der Pfropfstelle, so wie die Ausdehnung und das Wachsthum der aufgesetzten Pfropfreiser gehindert seyn, weil der Kitt sich sehr verhärtet, fällt hinweg; denn der Kitt wird durch Regen und Witterung endlich wieder etwas nachgiebig; er leistet nur so lange seine Dienste vollkommen, als zum Verwachsen der Pfropfwunde nöthig ist. Hat man daher einen beträchtlichen Schaden an einem Baume damit verschmiert, dessen Heilung länger als Jahresfrist erfordert, so muß man mit Anfange des Winters das alte Pflaster, wenn es aufgesprungen ist und sich am äußern Rande etwas abgelöst hat, abnehmen und mit frischer Salbe belegen.

„Vorschrift zur Verfertigung eines Baummörtels, „womit alle Schäden, Mängel und Gebrechen an aller„ley Obst- und Forstbäumen geheilt werden können, „von Wilhelm Forsyth, Königl. Gärtner zu Ken„sington.

„R. 1 Scheffel frischen Rindsmist,
„½ Scheffel Kalkschutt von alten Gebäuden,
„am besten von der Decke eines Zimmers,
„½ Scheffel Holzasche,
„1/16 eines Scheffels Gruben- oder Flußsand.

Drittheil ungelöschten Kalk, und einem halben Drittheil frischen Kuhfladen mischt. Hat man keinen frischen angemachten Leimen, so kann man trockenen fein zerstoßenen nehmen, und alles zusammen mittelst Zugießung von so viel Wasser unter einander rühren, daß es eine Salbe wird, die sich so, wie oben bey dem Baumkitte, schmieren läßt. Diese Salbe nimmt eine gelinde Härte an, und wird vom Regen nicht abgeweicht; daher hat man auch nicht nöthig, Leinwand u. dergl. darüber zu binden. Man darf aber nicht mehr von dieser Salbe bereiten, als man in vier Tagen verbraucht, weil sie hernach untauglich wird.

Da indessen nicht jeder Gartenfreund, zumal derjenige, welcher die Baumzucht nicht ins Große treibt, sich mit einem oder dem andern der beschriebenen Baummittel befassen mag und mehr ein gutes Baumwachs liebt, das er zum Gebrauch in steter Bereitschaft haben und leicht bey sich führen kann, so wäre ein gesundes Baumwachs zu wählen, aus

½ Pfunde gelben Wachs,
¼ Pfunde Harz, und
¼ Pfunde dicken Terpentin.

Wachs und Harz läßt man in einem Topfe unter einander schmelzen, den Terpentin aber besonders blos auf Kohlen vorsichtig zergehen; man thut ihn hernach hinzu, rührt die Masse wohl durcheinander und gießt sie endlich in Stangen.

Zum Gebrauch des Baumwachses bey strenger und rauher Witterung muß man freylich, um es biegsamer zu machen, etwas Fett dazu nehmen, welches in etwas wenigem Hammelfett oder Butter bestehen kann. Man darf sich aber keines Fettes bedienen, welches die Sonnenhitze in die Poren und Saftröhren der Rinde senkt, sie anbrüchig macht, und das Verwachsen und Verwölben hindert.

§. 16.

Von dem Hopfeneisen.

Bey einer Baumzucht ist das Pfählen und Anplöcken, sowohl in der Baumschule bey manchen Hochstämmen, die nicht gerade wachsen wollen, als auch bey Auspflanzung vieler junger Bäume unvermeidlich; zur Verfertigung der Löcher aber, in welche die Baumpfähle gesteckt

werden sollen, ist ein sogenanntes Hopfeneisen Tab. V: fig. 11. unumgänglich nöthig. Dieses Werkzeug, womit in den Ländern, wo Hopfenbau ist, die Löcher zu den Hopfenstangen gemacht werden, ist ein 4 bis 4½ Fuß langes Eisen. Es bestehet gewöhnlich aus einem alten starken Büchsen- oder Flintenlaufe, an welchem unten einige Pfunde Eisen, je nachdem man es mehr oder weniger schwer haben will, mit einer zulaufenden Spitze angeschmiedet sind. Die obere Oeffnung wird mit Bley zugemacht. Mit diesem Hopfeneisen werden neben den Bäumen die Löcher in die Erde gestoßen, worin die Pfähle gesteckt werden. Sobald der Pfahl steht, so wird das Hopfeneisen umgewendet, und mit dem obern platten Theile wird die Erde bey- und fest gestoßen. Ohne ein solches Eisen läßt sich kein Pfahl fest und tief in die Erde bringen.

Zweytes Kapitel.

Von der Erziehung junger Kernstämmchen.

§. 1.

Eine Baumschule muß lediglich mit erzogenen Kernstämmchen angelegt werden.

Da die edlen Obstsorten ihr eigentliches Vaterland in unserm Himmelsstriche nicht haben, so können sie auch nicht blos durch Saamen oder durch ihre Kerne in ihrer Art und Güte fortgepflanzt werden; man muß sie vielmehr auf Baumpflanzen ihres Geschlechts und ihrer Gattung durch die mancherley Arten der Einimpfungen fortpflanzen und vermehren.*) Es ist aber keinesweges gleichgültig, was

*) Hier machen besonders rauhe, kalte und windige Lagen, kalte Berge, festigter Boden rc. eine Ausnahme. In solchen Fällen sollte man eine Naturbaumschule anlegen und unterhalten, die aus lauter Kernstämmen besteht, die man unveredelt, übrigens aber regelmäßig zu hochstämmigen Bäumen erzieht; und zwar sollte man sie aus Kernen solcher Sorten erwachsen lassen, welche dauerhaft sind, und ein festes Holz haben. Hierunter kann denn

man nur für junge Bäumchen und Wildlinge habhaft werden kann, um die Baumschule damit zu besetzen, und davon eine Anzahl edler gesunder Bäume zu erziehen. Will man eine ächte gute Baumzucht führen, so muß man die Baumpflanzen und jungen Bäume schlechterdings aus Kernen erziehen und zwar aus Kernen guter Obstsorten. Man behelfe sich ja nicht mit Kernen von wildem Obst, von Holzäpfeln und Holzbirnen; viel weniger bediene

---

selbst wieder eine kluge Auswahl gemacht werden. Man setzt nämlich solche Stämme, die wenige Stacheln in der Jugend und etwas starke Blätter haben, in die geschütztere Lage des rauhen Klima's des kalten Berges rc., dahingegen diejenigen, welche durch ihre Stacheln und Blätter eine wildere Art zeigen, Wind und Wetter mehr ausgesetzt seyn können. Alle diese Obstfrüchte, Aepfel und Birnen, werden nicht nur für die Oekonomie reichlichen Nutzen bringen und wenigstens für die Küche, zu Wein, gutem Essig rc. sehr tauglich werden, sondern man wird auch manche Sorten darunter bekommen, die zum frischen Genuß, zu Muß oder Honig, zu Schnitzen u. d. gl. recht gut sind.

Jetzt wird man aber fragen: aus was für Sorten von Aepfeln und Birnen die Kerne zur Anlegung einer solchen Naturbaumschule anzuwenden seyn möchten? Es ergiebt sich von selbst, daß, wenn man sich der Kerne von gepfropften Bäumen bedienen muß, keine Calvillen, Peppings, Fenouillen und ähnliche zarte Aepfel, keine Butterbirne, Bergamotten und ähnliche Birnen von meist porösem Holze und schwachtreibenden Bäumen dazu taugen, sondern entweder Kerne von ungepfropften Bäumen, oder von solchen veredelten Bäumen, die einen starken Wuchs, hohe Kronen und ein festes Holz haben, und deren Blüthen auch der ungünstigen Witterung trotzen, vornehmlich spätblühende Sorten.

Die Erziehung aller dieser Dauersorten ist zwar die nemliche, wie die für den Baumgarten bestimmte zärtere Sorten. Nur dürfen sie ihrer Bestimmung wegen noch weniger in stark gedüngtem Boden, noch in einem lockern und von Natur fetten gewächsartigen Erdreich erzogen werden; sondern der Boden, der jedoch nicht schlecht und mager seyn darf, wenn es keine krüppelhafte Bäume und Kocher werden sollen, muß hiebey schlechterdings kein Sandland, sondern ein etwas schwerer Boden und seine Düngung hauptsächlich der Mergel seyn, wo der Boden damit beglückt ist, oder man in der Gegend finden kann, um ihn mit der Erde zu vermischen; in Ermanglung des Mergels aber kann man sich des ausgestochenen Rasen von guten Wiesen oder andern Plätzen bedienen, da denn die Bäume in alles Erdreich taugen und eine dauerhafte Natur und kernhafte Wurzel bekommen.

man sich der jungen Wurzelausläufer von solchen Bäumen in den Waldungen oder an Wegen ꝛc. Auch die aus ihren Kernen aufgewachsenen Bäumchen nehme man nicht in die Baumschule auf, und selbst die aus den Wurzeln zahmer und edler Obstbäume aufgewachsenen Schößlinge verwerfe man; sie taugen alle nicht dazu, geben keine gute gesunde Bäume, und auf allen wird das beste darauf veredelte Obst sich verschlechtern und ausarten.

Diejenigen Wildlinge und Baumpflanzen, die aus Kernen von wildem Obst, von Holzäpfeln und Holzbirnen wachsen, haben zwar das Gute, daß sie als Bäume gegen die Kälte dauerhafter sind, als andere, auch einen schlechtern, der Ueberschwemmung ausgesetzten Boden eher vertragen können; indessen taugen sie doch nicht zu einer guten Baumzucht für Hochstämme im Allgemeinen. Sie haben nämlich von Natur und nach der Beschaffenheit ihres innerlichen Baues, ihrer Fasern und Saftröhren, ein langsameres Wachsthum, als die Kernstämmchen von edlen Sorten; und weil sie ein härteres Holz von feinern Fasern besitzen, die Stämme von zahmen Obst aber, welche darauf gepfropft werden, ein weicheres und lockeres Holz, so wachsen daraus ungestaltete Bäume, die unten dünn, und von der Pfropfstelle an ungleich dicker sind. Sie nehmen auch das Veredlungsreis und das zahme Auge nicht so gern an, als ein Kernstämmchen von gutem Obst. Ueberdies bequemen sie sich viel später, Fruchtaugen anzusetzen und tragbar zu werden. Den aus Kernen von wildem Obst im Walde aufgewachsenen Stämmchen kommen nicht blos alle diese Fehler zu Schulden, sondern weil sie auch in schlechtem ungebautem Boden und unter vielem Wurzelwerk aufwachsen, so haben sie auch meistens nur Eine oder höchstens einige Stech- oder Pfahlwurzeln und sehr wenige Nebenwurzeln; man kann sie nicht leicht weder durch Verstutzen der Wurzeln, noch durch Umkrümmen derselben nöthigen, die erforderlichen oberen Nahrungswurzeln hervorzutreiben. Sie wachsen daher krüplich und kränklich, und sind von Natur zum Brande geneigt.

Die Wurzelausläufer von solchen wilden Bäumen taugen gar nichts. Nebst allen aufgeführten Mängeln, denen sie unterworfen sind, werden sie gewöhn-

lich stockig und brandig, da ihre Hauptwurzel vom Baume abgerissen und unheilbar beschädigt ist.

Selbst die bewurzelten jungen Schößlinge und Wurzelausläufer an zahmen und guten Obstbäumen sind zur Anzucht verwerflich. Sie werden nie so gesunde und schöne Bäume, als die von Kernstämmchen; sie erben die schädliche Unart ihres Mutterbaums, immer Wurzelsprossen auszutreiben, wodurch der Krone die Nahrung entzogen wird und der Baum ein verwildertes Ansehen bekommt.

Indessen treffen alle angeführte Mängel hauptsächlich nur das wichtigste Obst, die Aepfel und Birnen. Aber Kirschen und Pflaumen, jene aus Waldungen und diese von Wurzelausläufern, sind nicht zu verwerfen; nur kommt es auf die Beschaffenheit ihrer Wurzel an (wie dieses selbst von den edeln Kernwildlingen gilt), einen schönen und guten Baum daraus zu erziehen. Man findet, vornehmlich in jungen Hieben oder Schlägen (worin Sonne und Luft gut wirken kann), manche schöne junge Kirschenbäumchen, aus Kernen erwachsen, die trefflich gedeihen; wenn man sie in die Baumschule versetzt und veredelt, so geben sie tüchtige, schöne Bäume. Pflaumenbäume, zumal solche, welche alle Jahr beschnitten werden (wie z. B. die gelben auf Pflaumenstämmen veredelten), Mirabellen stoßen manche schöne und brauchbare junge Schößlinge aus, auf welche sich Pflaumen, Pfirschen, Aprikosen ꝛc. mit guten Erfolg veredeln lassen. Die Hauptsache kommt aber hierbey zuerst auf die gute Beschaffenheit ihrer Wurzeln an, und dann muß man sie jung ausheben, damit die Kirschen im Walde nicht, durch Mangel an Luft und Sonne im fernern Wachsthum verhindert, ins Stecken gerathen und krüplich werden, und bey den Pflaumen die Herzwurzel, mit welcher sie auf der Wurzel des Baums angewachsen sind, nicht zu stark werde und damit sie die Wunde vom Abreißen noch gut verwachsen könne. — Allein sicher und gewiß bleibt es doch immer, daß selbst ausgesäete und aus Kernen erzogene und in gebaurem Gartenlande gepflegte Wildlinge von Kirschen und Pflaumen vorzüglicher sind und freudiger wachsen.

§. 2.

Vom Baumpflanzenlande.

Bey den Beeten und Ländern, die man zur Erziehung der Baumpflanzen wählt, kommt die Lage derselben, ihr Boden und ihre Zubereitung in Betracht. Die Lage muß für die Baumpflanzen frey und lüftig seyn, um sowohl den Einfluß der Sonnenwärme zu geniessen, als auch von den im Winter und Frühling durchziehenden Winden sogleich in der ersten Jugend abgehärtet zu werden. Wenigstens müssen sie doch gegen Morgen liegen, und über den Mittag hinaus Sonne haben. Im Schatten gelegene Baumpflanzenbeete haben kein Gedeihen; sie erziehen schwächliche und kränkelnde Bäume. Droht auch oft ein heisser und trockener Sommer den jungen Erstlingen mit Schaden, so kann man sie doch (selbst wenn sie wegen der Entfernung nicht begossen werden könnten), vor dem Verschmachten durch eine gehörige Zubereitung des Landes bewahren. — Die in tiefen Thälern angelegten Pflanzenbeete erzielen keine dauerhafte Bäume.

Der Boden, worin junge Bäumchen und Wildlinge erzogen werden sollen, soll kein klosigtes, schweres und lettiges Erdreich, viel weniger aber ein hitziger Sandboden, sondern ein lockerer, frischer Boden ohne Steine seyn. In schwerem Lande können die zarten Wurzeln der jungen Baumpflanzen sich nicht ausbreiten und bilden, und im Sande zieht sich eine sehr lange Pfahlwurzel, ohne viele Neben- und Haarwurzeln. Auch taugen solche Bäume blos für Sandland, sie sind auch mehr dem Brande unterworfen, als die aus anderm Boden. Ueberhaupt ist der Sandboden in vielem Betracht der unschicklichste zur Baumschule. Indessen kann zur Erziehung der Kernstämmchen oder Wildlinge sowohl jener als dieser verbessert werden. Der allzuschwere Boden muß durch fleißiges Graben und Untermischen mit Erde aus der Mistſtätte, oder mit altem zu Erde verwestem Dung locker und gut gemacht und dem Sandboden durch starke Auflegung verraßter ausgestochener Wasen aufgeholfen werden.

Die Zubereitung der Wildlingsbeete muß übrigens gut seyn, und als zu einem fetten und lockern Pflanzenlande

gehörig. Man muß diese Beete mit kurzem verwesetem Dünger, mit durchfrorner Gassenerde, mit verwesetem Rasen und guter Pflanzenerde, nicht aber mit hitzigem Dünger und strohigem Mist, der in einem heißen Sommer großen Schaden anrichten würde, zubereiten. Es ist hiermit anders, wie mit der Baumschule, welche nicht von Mist fett, und nicht von einer schwarzen lockern Erde seyn darf, worin die Bäume verzärtelt werden. In dem Baumpflanzenbeete müssen die jungen Pflanzen ihre ersten Wurzeln bilden, worauf sich ihr künftiges Wachsthum und ihre Güte gründet. Dazu haben sie einen reichen und guten Boden nöthig. Dieser verzärtelt im ersten oder auch im zweyten Jahre den Baum für seine künftige Erziehung noch nicht, eben so wenig wie ein Kind verzärtelt wird, das man die ersteren Wochen und Monate nach seiner Geburt warm hält, das Milch und zarte Speisen bekommt. Auch dieses kann in Zukunft ein dauerhafter, starker, abgehärteter Mensch werden, wenn es in der Folge darnach erzogen wird. In einem magern, rohen und ungeschlachten Boden können die zarten Würzelchen nicht wuchern und nicht die Anlage zu einer schönen Krone von Wurzeln machen.

Uebrigens müssen die Beete in solcher schmalen Breite durch einen Fußtritt abgetheilt werden, daß eine Person von dieser Furche aus in die Mitte des Beetes reichen kann, um es von Zeit zu Zeit vom Unkraute zu reinigen.

§. 3.

Zeit und Methode wie man die Obstkerne dem Baumpflanzenbeete übergiebt.

Man hat nicht nöthig, mit der Kernsaat bis zum Frühjahre zu warten; man soll es auch ohne höchste Noth nicht thun. Wenn im Herbste das Obst zeitig und die Witterung günstig ist, auch andere Umstände es zulassen, so sollen die etliche Wochen vorher zubereiteten Baumpflanzenbeete ihre Kerne empfangen. Der Saame wird den Winter über im Boden bereitet, um mit dem ersten Frühjahre hervorzusprossen. Sollte übrigens das Besäen der Baumpflanzenbeete in schönen Wintertagen oder im März geschehe-

ben, so müßten die Beete doch im August oder September dazu vorbereitet werden.

Eine Ausnahme von der Regel der Herbstsaat macht ein Mäusejahr, wenn sich in der Gegend der Pflanzenbeete den Sommer hindurch viele Mäuse gesammelt haben, wo dann zu befürchten ist, daß diese die ausgesäeten Kerne den Winter hindurch aufzehren mögten. In solchem Falle ist die Aussaat im Frühjahr rathsamer und besser.

Die beste Art aber, die Obstkerne, Aepfel, und Birnen, zu säen, geschieht mit gekeltertem Obst. Von demselben darf nichts ausgeräutert oder ausgelesen werden, sondern die gesammte Masse der ausgepreßten Trester mit den darinn befindlichen Kernen, wie sie von der Kelter genommen wird, muß auf das Baumpflanzenbeet kommen. Will man aber durch weite Siebe die größten Brocken von den Kernen absondern und dieselben für das Vieh benutzen, so müssen diese Brocken doch mit den Händen zerdrückt und so klein gemacht werden, daß nicht der größte Theil der Kerne darin stecken bleibt.

Diese Trestern sollen nicht allzu lange in der Kelter oder in einer Bütte liegen bleiben, sondern möglichst bald auf das Land gebracht werden. Es schadet zwar nicht, wenn sie schon säuern; aber schimmlich dürfen sie nicht werden. Auf dem Lande oder Beete werden sie nun, nachdem sie mit den Händen etwas klein gedrückt worden waren, etwas dicht ausgebreitet. Hierbey muß man überlegen, wie viele Kerne wohl darunter sind; denn bey kleinerem Obst giebt es mehr Kerne und wohl noch einmal so viele, als bey einer großen Art Aepfel oder Birnen. Indessen ist es besser, daß die Pflanzen eher dick als dünn stehen. Sie wachsen gerader auf, behalten die Feuchtigkeit besser, und das Unkraut kann nicht so überhand nehmen. Was bey dem Ausheben zu klein ist, wirft man weg. Sie werden dann entweder mit dem Gartenhäkchen untergehackt, oder man legt vorher etliche Körbe voll reiner Erde, (so viel als man ohngefähr für nöthig achtet) zur Hand, und bedeckt damit einen Daumen breit hoch die ausgestreuten oder verbreiteten Trestern.

Will man aber die Trestern für eine Aussaat auf das Frühjahr aufheben, so müssen sie auf einem luftigen Bo-

den auseinander gebreitet, wohl getrocknet, und erst, wenn es friert, in Säcke eingepackt werden, damit sie nicht den Mäusen zur Speise liegen bleiben.

Bey der Anpflanzung mit ausgesäeten bloßen Kernen, ist nicht nur ebenfalls der Vorwinter die beste Zeit zur Aussaat, sondern auch die Aussaat selbst nach der Art, wie man Salatsaamen säet, (doch noch dichter) dem Legen der Kerne in Gräbchen vorzuziehen, nicht blos wegen der Mäuse, sondern auch wegen des Gedeihens selbst. Die Kerne werden dann entweder untergeegget, oder untergehäckelt, oder auch, wie vorhin gemeldet, ein wenig mit Erde bedeckt.

§. 4.

Die nöthige und nützliche Mistbedeckung der mit Kernen bestellten Beete.

Bey allen Baumpflanzenbeeten, denen man Obstkerne anvertraut hat, versäume man ja nie, dieselben sogleich mit Rindmist dünn zu überdecken. Man nimmt dazu ganz kurzen verwesten Dünger, den man mit den Händen locker und dünn darauf streut, so daß keine Erde zu sehen ist. Durch diesen Mist stechen im Frühjahr die Baumpflanzen hindurch, weswegen auch der Mist nie wieder weggeraft wird. Diese Ueberdeckung mit Mist schafft vielfältigen und großen Nutzen. Denn 1) schützet er die Kerne gegen die Kälte, gegen Glatteis, gegen den Raub der Vögel, und gegen andere Beschädigungen; 2) giebt er den jungen aufkeimenden Baumpflanzen Fettigkeit und Trieb; 3) schützt er sie wider die Frühlingsfröste, kalten Winde rc; 4) hält er im Frühjahr das Unkraut zurück, und wenn es endlich hervorbricht, so ist es leichter auszurotten; 5) erhält er den Boden locker, welches den Pflanzen viel Gedeihen giebt; weder Regen, besonders starke Platzregen, können dann eine Erdkruste verursachen und ihn zusammenpletschen, weil der Mist die Gewalt der Tropfen bricht, noch die darauf stechende Sonne kann ihn erhärten; 6) erhält der Mist den Boden lange feucht und die Sonnenhitze vermag keine Risse und Sprünge im Sommer darauf zu bewirken, wodurch sonst die Wurzeln entblößt, und viele Stämmchen verderben würden; u. d. gl. m.

§. 6.

Die nöthige Bezeichnung der Baumpflanzenbeete, und Einregistrirung der ausgesäeten Obstsortenkerne.

Eine wichtige Sorgfalt ist es für einen ächten Baumgärtner, daß er die Stellen der verschiedenen Abarten des Obstes bemerkt, wohin er sie gesteckt oder gesäet hat. Die verschiedenen Hauptgattungen des Obstes, wie Aepfel, Birnen, macht die Pflanze selbst bemerklich, wenn sie aufgekeimt ist. Es muß aber für die Abarten ein solches Register geführt werden: No. 1. sind Calvill; No. 2. sind Streifling, No. 3. sind Beurré gris ꝛc.

Vielleicht wird aber mancher denken: „das sind ja „Weitläuftigkeiten! Wenn man gute Sorten zahmes Obst „nimmt, so sind ja Aepfel Aepfel, und Birnen Bir„nen; folglich müssen wohl alle Sorten gut werden!" So ist es aber nicht; wir bringen es zu keiner reinen Vollkommenheit in der Obstkultur und Pomologie, wenn wir nicht mit obiger Genauigkeit verfahren. Es giebt nämlich manche feine Obstsorten, die auf ihre Wildlinge oder Unterstämme sehr empfindlich sind. Obgleich die wenigsten die natürliche Anlage haben, von den Säften des Wildlings so viel anzunehmen, daß sich ihre eigenen dadurch sehr merklich verschlechtern, oder daß auch wohl ihre Gestalt und Farbe dadurch verändert wird, so thun es doch einige.

Ich will unter vielen nur ein Merkmal anführen, wie viel daran gelegen ist, daß ein kluger Baumpflanzer auch die Sorten bemerke, aus deren Kernen er Wildlinge zur Veredlung erzieht. Ein Gartenfreund, den ich als einen sehr aufmerksamen und scharfsichtigen Botaniker und ächten Baumpflanzer kenne, schrieb mir vor zwey Jahren Folgendes:

„Vor 20 Jahren pfropfte ich von einem Pigeon oder Tauben„apfel, der wegen seiner Feinheit mehr als andere Aepfelsorten mit „sich spielt, drey Kernstämme. Nach einigen Jahren verpflanzte ich „diese drey Stämme in meinem Obstgarten in einer Linie nahe bey„sammen, in gleichem Standorte und in einerley Boden. Im drit„ten Jahre nach ihrer Verpflanzung fiengen sie an Früchte zu brin„gen; allein von ganz verschiedener Farbe, Gestalt und Größe. Die „Frucht von A war in allen Eigenschaften dem Mutterbaume völlig „gleich. Die von B hatte fast gar keine Röthe, ausser an der Son„nenseite ganz matte und kaum merkliche Streifen; dabey war sie

nuß gesteckt wurde, erziehen, bis sie als junge Bäume an ihre Behörde versetzt werden. Hat man Gefahr vor Mäusen oder Krähen, die beyde ihnen nachstreben, so kann man die Nüsse über Winter in Kästchen oder Töpfen mit feuchtem Sand schichtweise legen, und gegen Frühjahr im Keller keimen lassen, hernach aber mit ihren Keimen in das für sie bestimmte Gartenbeet legen. Um aber nicht ihre Keime beym Ausgraben mit den Händen abzustoßen, so bringt man die Töpfe zum Gartenbeet, und schlägt sie so zusammen, daß man die gekeimten Nüsse ohne Schaden bequem herausnehmen kann. Weil sie aber oft bis zur Majorennität auf dieser ersten Stelle erzogen werden, so muß man jede Nuß zwey Fuß weit von der andern legen, zumal da sie starke Pfahl- oder Stechwurzeln ziehen, und weil zum Aufgraben und Ausheben Raum nöthig ist.

Die Mandeln können zwar eben so behandelt werden, wie die Nüsse; sie sind aber zarter und vermodern leichter im Keller in feuchtem Sande. Man steckt sie daher lieber sogleich nach ihrer Zeitigung auf das Pflanzenbeet. Kann man frische Mandeln mit ihren grünen Schalen bekommen, so gerathen sie glücklicher und wenige bleiben zurück. Sie werden Hand breit von einander in Reihen gelegt. Mandeln mit harten Schalen sind tauglicher als die mit dünnen. Die Mandelstämmchen werden als Wildlinge betrachtet, da sie sich bey uns äusserst selten in ihrer Art fortpflanzen, und nur hauptsächlich erzogen werden, um darauf Pfirschen und Abrikosen, auch wohl ihr Geschlecht selbst zu veredeln. Man wählt hauptsächlich dazu einen leichten, trockenen, sandigen Boden, damit sie nicht nur bey ihren langen starken Pfahlwurzeln einen festen Stand haben, sondern auch ihre Feuchtigkeit aus der Tiefe suchen können.

Die Früchte der süßen Kastanien, die kein öhligtes, sondern ein mehligtes Fleisch haben, sind dem Froste sehr unterworfen. Man legt sie daher zur Fortpflanzung den Winter über in feuchten Sand, läßt sie keimen und legt sie, wie es bey den Nüssen gezeigt ist, im Frühjahr in das Baumpflanzenbeet eine Hand breit von einander. — Ohngeachtet sie sich auch in ihrer Art und Größe fortpflanzen, so werden sie doch als Wildlinge versetzt und in

der Baumschule erzogen, zum Theil aber auch oculirt und gepfropft.

§. 8.

Von der Verpflegung und Wartung der Kernstämmchen, so lange sie auf dem Baumpflanzenbeete stehen.

Mit Erziehung der Baumpflanzen und Kernstämmchen oder der Wildlinge hat man nach gehöriger Aussaat und Bestellung in die Beete nicht viel zu schaffen. Den ersten Sommer hindurch hat man nur darauf zu sehen, daß das wachsende Unkraut von Zeit zu Zeit ausgejätet werde, damit es den jungen Baumpflanzen die Luft, und ihren Wurzeln die Nahrung nicht entziehe. Da aber das Ausziehen des Unkrauts nicht sehr früh geschehen darf, nicht wenn die Baumpflänzchen noch sehr jung und klein sind, um sie nicht mit auszuziehen, so thut hier der aufgestreuete oder aufgezettelte kurze Mist sehr gute Dienste; alsdann wird das Unkraut nicht eher sichtbar, als bis die Baumpflanzen schon etwas stark sind. Durch das Ausziehen des Unkrauts wird auch das Erdreich um den Wurzeln der Baumpflanzen herum so viel wie nöthig ist, aufgelockert, damit es keines weitern Auflockerns durch die schmale Zinke eines Gartenhäkchens bedürfe. Denn das Behäkeln ist mißlich, manche Stämmchen verunglücken dadurch zum Theil, oder werden beschädigt, zum Theil auch an den Wurzeln zu sehr entblößt, so daß bey anhaltender Sonnenhitze viele verderben müssen. Bey aufliegendem Mist fällt ohnehin das Behäckeln weg. Das Geschäft des Unkraut-Ausjätens muß man übrigens verständigen Leuten anvertrauen, aber keinen Kindern, die leicht mehr Schaden als Nutzen anrichten.

Da die Kernstämmchen gewöhnlich zwey Jahre im Pflanzenlande stehen müssen, so ist es doch besser, daß sie erst im Frühjahr und nicht im Herbst, in die Baumschule verpflanzt werden. Sie müssen daher mit Anfang des Winters vor den Hasen geschützt werden. Diese Erzbaumfeinde fressen sie, zumal die Aepfelstämmchen, oft bis auf den Boden ab. Und wenn sie auch nicht mehr als die äußersten Spitzen abbeißen, so haben die Bäumchen doch schon im folgenden Jahre keinen so freudigen Trieb; daher sollte

man glauben, der Hase haben einen giftigen Biß. Es ist deswegen nöthig, daß man solche Länder wohl mit Dornen umlege, damit die Hasen nicht beykommen können. Auch scheuen diese Thiere sehr den Geruch von Menschenkoth; wenn man daher Erde aus den Kloacken auf die Beete bringen lassen kann, so werden sie sicher wegbleiben.

Uebrigens bedecke man die Stämmchen nicht mit Stroh, Laub u. d. gl. um sie gegen Kälte zu schützen. Der Frost schadet ihnen im Freyen, wo sie die Luft bald wieder trocknet, nicht leicht; wo sie aber bedeckt sind, da hält sich unter ihnen die Feuchtigkeit, und verursacht Glatteis und Erfrieren. Die Bäumchen müssen auch durch den freyen und unbedeckten Stand an Dauerhaftigkeit gewöhnt werden.

Was die Verpflegung der Kernstämmchen auf dem Pflanzenbeete im zweyten Jahre betrifft, so lasse ich sie nur einmal, und zwar im März oder Anfang Aprils, ehe sie Blätter treiben, auflockern. Was durch einander steht, wird mit der einfachen Zinke des Gartenhäkchens zwischen den Stämmchen behackt und locker gemacht; was in Reihen steht, wird zwischen denselben ordentlich durchgearbeitet; alles Wurzelwerk von Gras und Unkraut wird ausgesondert, und dann wird das ganze Land sogleich wieder mit kurzem verwestem Rindviehmist dünn belegt. Dadurch erhält man wieder die meisten oben berührten Vortheile, und hat dabey den ganzen Sommer weiter nichts zu thun, als etlichemal das Unkraut auszuziehen.

§. 9.

Vom Ausheben der Kernwildlinge und Räumung der Pflanzenbeete.

Die erste Frage ist hier: soll man die Kernstämmchen nur ein Jahr oder zwey Jahre auf dem Pflanzenbeete stehen lassen? — Es ist kein Zweifel, daß man mehrere Stämmchen im Herbst oder Frühjahr ausheben kann, wenn man auf die vorhin beschriebene Weise die Baumpflanzenbeete ordentlich bestellt und pflegt, und wenn man eine günstige nicht zu anhaltend trockene Jahrszeit hat. Sie können daher schon in ihrem zweyten Lebensjahre okulirt und kopulirt werden; diese Frühzeitigkeit giebt dem Baume in seinen Wuchse einen großen Vor-

sprung. Da aber der wenigste Theil zum Ausheben tauglich ist, so läßt man sie entweder rathsamer noch ein Jahr beysammen stehen, um sie zugleich mit einander ausbacken zu können, oder, wenn man die Wildlinge in der Baumschule höchst nöthig hat, so kann man auch die stärksten ausziehen; nur muß man dabey eine recht nasse Witterung abwarten, welche das Erdreich stark durchweicht hat. Denn mit der Baumhacke oder mit dem Grabscheide kann man sie nicht ausheben, weil allzuviele noch unerwachsene Stämmchen beschädigt oder zugleich mit ausgehoben werden würden. Bis dann der Boden hinlänglich wieder abgetrocknet und zum Verpflanzen bequem ist, werden diese ausgezogenen Kernstämmchen in die Erde gelegt und eingeschlagen. Man kann aber auch die starken und tauglichen auf dem Pflanzenbeete aufs schlafende Auge okuliren, und sie bis zum Ausheben aller Stämmchen stehen lassen, wodurch eben das Jahr gewonnen wird. — Rathsam ist es übrigens nicht gar zu schwanke und kleine Stämmchen in eine grosse Baumschule zu versetzen, zumal wenn sie schweren Boden hat, weil durch die viele Arbeit, die das Jahr über darin verrichtet wird, viele vertreten, andere zugehackt, und viele an den Wurzeln losgehackt werden.

Die Baumpflanzen sollen aber auch nicht länger als zwey Jahre unversetzt stehen bleiben, sonst wird ihre Pfahlwurzel zu groß. Hat man aber Ueberfluß, oder waren die beiden Jahrgänge besonders ungünstig, so daß man die Stämmchen gern grösser hätte, alsdann können sie allenfalls auch noch ein Jahr stehen bleiben.

Soll ein Baumpflanzenland geleert und sollen die jungen Kernstämmchen ausgehoben werden, so muß dieses da, wo nach Beschaffenheit des Bodens das Grabscheid nicht hinlänglich ist, mit der im 1. Kap. beschriebenen grossen Baumhacke (Taf. I. fig. H.) geschehen. Mit derselben wird unter die Wurzeln der Wildlinge gehackt und gleichsam ein Graben gemacht, wodurch die Wurzeln derselben blos gestellt und von Reihe zu Reihe eins nach dem andern ohne Zerreißung einer Wurzel bequem herausgenommen werden können.

Die kleinern und im Wachsthum etwas zurückgebliebenen Stämmchen können, wenn sie nicht verkrüppelt und

untauglich sind, entweder, um Zwergbäume darauf zu veredeln, auf noch ein Jahr wieder in das Land eingesetzt, oder als untauglich mit den andern weggeworfen werden.

Für die jungen Setzlinge und Kandidaten der Baumschule ist es am zuträglichsten, ihre Aushebung im Frühjahr und zu solcher Zeit und Witterung vorzunehmen, wo sie sogleich in die Baumschule versetzt werden können. Ist es aber rathsamer, entweder wegen zu besorgendem Diebstahl, oder wegen Beschädigung durch Hasen 2c. das Baumpflanzenbeet noch vor Winter zu räumen, kann oder will man ferner die Stämmchen etwa wegen des Frostes im Winter, der die Erde hebt und die Stämmchen auszieht, oder auch aus Mangel an Zeit, nicht vor Winter sondern erst im Frühjahr in die Baumschule sezzen; so müssen sie in der Baumschule sogleich eingeschlagen werden und über Winter in der Erde liegen bleiben, bis sie im Frühjahr verpflanzt und in die Reihen eingesetzt werden können. Sollen sie aber sogleich nach ihrem Ausheben und noch vor Winter in die Baumschule gesetzt werden, so müssen sie in der Erde etwas tiefer, als im Frühjahr zu stehen kommen.

Das sogenannte Einschlagen der Wildlinge wird auf folgende Art verrichtet: Man macht einen Graben, stellt die Bäumchen eines neben dem andern ganz enge beysammen, und halb liegend in denselben beschüttet man mit der ausgeworfenen Erde, und zwar erst mit der feinen, die Wurzeln, hernach auch die Stämmchen bis über die Hälfte mit der übrigen Erde, und häuft noch von der daneben aufgehackten Erde darauf, wo denn der Frost nicht zu den Wurzeln dringen kann *). So bleiben sie eben so gut behalten, bis Frühjahr, als wenn sie ordentlich eingesetzt wären. Sollen aber die Setzlinge bald, etwa in 8 bis 14 Tagen nach ihrem Ausheben, eingesetzt werden, so kann man sie auch in ganzen Gebunden auf folgende Weise einschlagen: Man macht ein der Größe

*) Der Graben muß etwas schräg ablaufend gemacht werden, damit hinter den Wurzeln keine Höhlung bleibe, worinn sich das Wasser sammlen kann; denn sonst würden die Wurzeln im Winter erfrieren.

des Gebundes angemessenes Loch in die Erde, legt das Gebund Bäumchen schräg liegend hinein, bedeckt die Wurzeln anderthalb Fuß hoch mit reiner Erde, die sich gut an die Wurzeln anlegt, und häufelt auch Erde gegen die Spitzen, so daß die Bäumchen bis über die Hälfte bedeckt sind. — Sie müssen aber gehörig zusammengebunden und so gelegt seyn, daß nicht etwa inwendig bey manchen die Wurzeln hoch liegen, und daß manche die Erde nicht berühren, sondern alle Wurzeln müssen unten vorstehen. Besser ist es noch, wenn sie aufgebunden und neben einander eingelegt werden.

Bey den ausgehobenen Bäumchen ist noch die Vorsichtsregel zu beobachten, daß man sie mit ihren Wurzeln der austrocknenden Luft oder gar dem Sonnenscheine nicht ausgesetzt und Stunden lang nicht bloß liegen lasse. Ihre zarten Wurzeln leiden darunter sehr, trocknen gar bald aus, und gehen für sie verloren. Diesen wesentlichen Verlust zu verhüten, hält man eine Matte, oder ein Stück Tuch, oder Säcke in Bereitschaft, bedeckt sie so lange damit, und bringt sie nach vollendeter Aushebung möglichst schnell in die Erde. Am allerbesten aber ist es, zumal bey trockener Witterung, wenn man sie in der Baumschule in einen Zuber Wasser stellt, und sie daraus versetzt.

Das geleerte Pflanzenbeet darf nicht sogleich wieder mit Obstkernen bestellt werden, sondern man muß zwey Jahre lang Gartengewächse darauf pflanzen. Es ist nämlich in dem Feldbau und in der Gärtnerey eine ausgemachte Wahrheit, daß man mit den Früchten, Pflanzen und Gewächsen abwechseln muß, wenn man die Fruchtbarkeit eines Landes nicht erschöpfen und wenn man verhüten will, daß die Gewächse darauf nicht ausarten. Jede Art Pflanzen zieht ihre eigenen Nahrungstheile und Salze aus der Erde in sich. Kommt nun immer einerley Gewächs auf einen und denselben Boden, so wird dieser endlich an solchen diesem Gewächs homogenen und dienlichen Nahrungstheilchen erschöpft; es muß also wohl endlich schlecht werden und ausarten.

Drittes Kapitel.

Von der Baumschule, und deren Besetzung mit Kernstämmchen zur Erziehung guter Obstbäume.

§. 1.

Von der Anlage einer Baumschule, in Absicht auf ihre Lage und ihren Boden.

Bey der Wahl der Ländereyen zur Baumschule, worin edle, gesunde und dauerhafte Obstbäume erzogen werden sollen, muß das erste Augenmerk auf die schickliche und gute Lage derselben gerichtet werden. Den Boden oder das Erdreich kann man verbessern und zu gewissen Zwecken tauglicher machen, aber eine gewählte üble Lage ist nicht abzuändern.

Eine freye, offene und sonnenreiche Lage gegen Morgen und Mittag, oder doch wenigstens gegen Mittag und Abend ist zu einer guten und glücklichen Baumzucht unumgänglich nothwendig. Kann sie zugleich hoch seyn, am Abhange eines mäßigen Berges, so ist dies für die Gesundheit der Bäume desto erwünschter. Tiefe Thäler aber erziehen bey aller Wärme, die sie den Bäumen geben, keine gesunde Bäume von festem Holz und kernhaften Wurzeln. Sind sie überdies sumpfig und feucht, so taugen sie gar nichts. Junge Bäume, welche gesund und fruchtbar werden und besonders in der Zukunft in allerley Erdreich und Lage fortkommen sollen, müssen von der ersten Jugend an, die sie in der Baumschule zubringen, aller Veränderung der Winde und des Wetters zu ihrer Abhärtung ausgesetzt seyn, und zu ihrem freudigen Wachsthum den Tag über einer freyen Luft und eines reichen Sonnenscheins genießen. Daß solches die Grundlage zu künftigen gesunden und fruchtbaren Bäumen sey, ist eine so einleuchtende Wahrheit, als es die Erfahrung tausendfältig bewährt hat, wie groß der Unterschied zwischen der schwächlichen Natur eines Menschen ist, der meistens in der eingeschränkten Stubenluft auferzogen wurde und zwischen dem blühenden

Jünglinge, dessen Körper täglich freye Luft genoß, der an Wind und Wetter gewöhnet ist, und dessen starkes Nervensystem, gegen die schlaffen Fibern des siechen Jünglings absticht, wie die Zeder gegen die hinter dem Fenster stehende Blume um Weihnachten. Der freye Zufluß der Luft und die belebenden Sonnenstrahlen machen das Haupttriebwerk in der künstlichen Maschine der Pflanze aus; sie sind zu ihrem Leben und Wachsthum so unumgänglich nöthig, als die Erde und das Wasser. Sollen ihre Säfte den gehörigen Umlauf und die nöthige Bewegung zum Leben und Wachsthum der Pflanze hergeben, so müssen ihre vielen Röhren und Poren die Luft, und mit derselben ihre Feuchtigkeiten, ihren Sauerstoff, den Lichtstoff und die elektrischen Theilchen einsaugen und allenthalben in sich vertheilen können. — Warum dreht sich die Blume auch hinter der Fensterscheibe immer nach der Sonne? Warum ist der Trieb der Bäume augenscheinlich stärker bey gewitterhafter Luft und bey Gewitterregen? Die Winde, welche auf das Wachsthum der Pflanzen so mannigfaltig wirken, zur Vertheilung der Säfte und zu dem Umlaufe derselben nicht wenig beytragen, die Bewegung und Ausdünstung der Gewächse begünstigen ꝛc. härten zugleich die jungen Bäume ab, weil sie dann bald warm, bald kalt, bald feucht, bald trocken sind. Dadurch werden ihre Saftröhren mäßig verengert und gestärkt, um Hitze und Kälte zu ertragen. Der Thau, der Nebel, der Regen, der Reif und der Schnee sind ihre Erfrischer, die Beförderer ihres Wachsthums, ihrer Gesundheit und Dauer. Je freyer und ungehinderter nun die jungen Bäume alle dieße wohlthätigen Einflüsse genießen können, desto freudiger muß natürlich ihr Wachsthum, desto dauerhafter ihr Gewebe, und desto fruchtbarer ihr späteres Alter seyn.

§. 2.

Die Beschaffenheit und Bereitung des Bodens einer ächten Baumschule.

So wenig man glauben darf, daß ein Baum, der in einem fetten, bedüngten, feuchten und fleißig gebauten Boden erzogen ist, in einem mittelmäßig guten, oder wohl gar in einem trockenen und magern Erdreiche gut fortwachsen werde, weil er dann aus dem Ueberfluß in die Dürftigkeit kommt und seine erweiterten Saftröhren nicht mit

seiner gewohnten reichen Nahrung füllen kann; so sehr irret man sich, wenn man glaubt, daß die in einem schlechten magern Boden kümmerlich aufgewachsenen Bäume sich leicht erholen, und gute fruchtbare Bäume werden, wenn sie in einen guten fruchtbaren Boden kommen. Nein! solche in der Jugend verputteten, (verwöhnten) mit schlechten Wurzeln versehenen Socher (oder sieche Körper) kränkeln fort; und wie ein Mensch, dem vor Hunger der Magen zusammengeschnurrt ist, und der sich auf einmal mit Speise unmäßig überladet, den Tod sich zuzieht, so ersticken endlich solche Bäume durch den Ueberfluß einer Nahrung, die für ihre verschrumpften Saftröhren und übrigen Werkzeuge zu stark und zu nahrhaft ist. Auch bequemen sie sich wegen ihres langsamen Wachsthums in der Baumschule allzufrüh zum Fruchttragen. Und wenn sie endlich ausgesetzt und dann beschnitten werden sollen, so haben sie Fruchtholz und kein Laubholz. So bleiben sie dann kleine verkrüppelte Bäume, tragen geringe und unansehnliche Früchte, und haben sehr kurze Lebensdauer. Ueberhaupt taugt kein junger Baum, der nicht schnell und stötig aufwächst. Nach diesen gegründeten Wahrheiten darf der Boden einer Baumschule weder zu mager noch zu fett seyn. Keineswegs soll die Baumschule einen schlechten unfruchtbaren Boden haben. Das Erdreich darf weder ausgesogen und seiner fruchtbaren Nahrungstheile beraubet, noch von Natur schlecht seyn. Es muß entweder durch guten Bau und beygemischte düngende Erde in guten Stand gesetzt werden, oder von Natur ein kräftiger, mehr schwerer als leichter, mehr trockener als feuchter fruchtbarer Boden seyn, und gegen drey Fuß tief gute Erde haben.

Ein Grasland von gutem und tiefem Boden hat zu einer Baumschule den Vorzug vor einem Ackerlande, das lange Zeit hindurch Früchte getragen hat. Es muß vor Winter gestürzt werden, so daß die Wurzeln vermodern; im Frühjahr muß man es wieder pflügen und tüchtig eggen, und dann muß man es für den ersten Sommer mit Kartoffeln oder Erdbirnen bepflanzen. Durch diesen Bau muß der Rasen vollends gut verarbeitet werden, die Erde wird dadurch fein und alles Unkraut daraus vertilgt.

Bey trockener Witterung im Herbst kann man ihn tief umgraben, und im Frühjahr mit Kernstämmchen besetzen.

Soll ein Stück Feld zur Baumschule angelegt werden, das schon seit mehreren Jahren durch Bäume oder sonstige Gewächse erschöpft ist, so muß es erst durch etwas Ruhe und durch eine dem Erdreich gemäße Düngung neue Nahrungskräfte sammlen. Will man aber bey diesem Felde und jenem Lande den kürzesten Weg nehmen und sogleich zur Baumschule zurichten, so kann dieses durch Rajolen 3 Fuß tief geschehen.

Trefflich zu Baumschulen sind wohlgelegene Weinberge, nachdem vorher die Weinstöcke und ihre Strünke ausgehackt, und der Boden frisch rajolt worden ist. Haben solche Weinberge einen mergelartigen Boden, wie es sehr häufig der Fall ist, so sind sie das beste Land zur Erziehung guter Bäume. Kein Dünger ist ihnen besser und und allen Arten von Bäumen dienlicher, als der Mergel. Da nämlich der eigentliche Mergel eine aus Kalk und Leimen bestehende Erdart ist, so äußert er auf verschiedene Weise seine kräftige Wirkung an den Bäumen. Einmal erhält der Mergel die Feuchtigkeit sehr. Wenn diese Erde dem Ansehen nach ganz trocken scheint, und man untersucht sie mit der Hand, so fühlt man doch ihre Feuchtigkeit. Zweytens hat der Mergel, ausser seinen eigenen düngenden und treibenden Bestandtheilen, (besonders seine Kalktheile) eine vorzügliche Kraft, die mit Dungtheilen geschwängerten Gewitterregen in der Erde aufzulösen, schäumend zu machen und den Sauggefäßen der Wurzeln zuzuführen. Drittens zieht er gar kräftig die Dungtheile, die salpetrigten Theilchen, aus der Luft an, welche sowohl der Erde an den Wurzeln zu gute kommen, als auch hauptsächlich von den Blättern eingesogen und durch die Circulation des Baumsafts auch zum Theil den Wurzeln zugeführt werden. Er ist gleichsam eine Art von Magnet, der die Feuchtigkeit und den Salpeterstoff aus der Luft an sich zieht, und sich damit in eine Art Mittelsalz verwandelt. Der Trieb im Mergelboden, zumal in seinen ersten Kräften, ist daher an den jungen Bäumen oft zum Erstaunen; es ist nichts seltenes, ein im Frühjahr auf einen Wildling an der Erde gepfropftes Reis oder ein

eine Menge kleiner schwacher Wurzeln, die das Auge vergnügen, und dem Nichtkenner die größte Hoffnung und viel Vergnügen machen; aber solche Wurzeln sind nicht kernhaft, halten keine Trockniß, keine Hitze, keine Kälte, und keinen weiten Transport aus. Wenn diese Bäume in ein mageres Land und in rauhere Gegenden versetzt werden, folglich aus dem Nahrungsüberfluß in Mangel kommen, so schmachten sie und verderben.

§. 3.

Von der Einrichtung der Baumschule und der Sorgfalt eines redlichen Baumpflanzers im Bezeichnen 2c.

Niemand wird leugnen, daß derjenige auf den Namen eines Baumgärtners und Baumerziehers gar keinen Anspruch machen könne, der nicht sein genaues Verzeichniß von allen Stücken in seiner Baumschule führt, die er zieht, veredelt u. s. w. Es findet aber kein Verzeichnen und Aufschreiben statt, wenn nicht zuvor die ganze Baumschule nach der Schnur in Reihen abgetheilt ist. Man zeichnet jede Reihe mit einem Pflock, worauf die Nummer geschrieben steht, oder die Obstsorte selbst, die hinein veredelt ist. Freylich darf keine Reihe unter 2½ Fuß Rheinl. weit seyn, damit man dazwischen arbeiten könne, ohne viele Stämmchen zu beschädigen und Schaden zu thun.

Das Bezeichnen, so wie ein genaues Baumschulregister ist besonders auch für den Handelsgärtner von größter Wichtigkeit und eine der ersten seiner Pflichten, worauf zugleich sein guter Name und sein Kredit beruht. Denn jeder Gartenfreund und Käufer will wissen, was er erhält; es ist ihm oft besonders um diese oder jene Sorte zu thun und er bestimmt sie auch bedingungsweise. Giebt er nun vorsätzlich eine Sorte für die andere hin, so ist dieses ein schändlicher Betrug, der nicht lange verborgen bleibt; er verliert dadurch gar bald seinen Kredit, und ein anderer redlicher Baumhändler, der sich keine Mühe und Achtsamkeit verdrießen läßt, muß oft mit darunter leiden. Denn einem Gartenfreund, und Obstliebhaber ist es gewiß nicht wenig ärgerlich, wenn er einen Baum für eine bestimmt angegebene Sorte mit Mühe und Kosten angeschafft, gepflanzt und vollends gepflegt hat, und

er findet am Ende eine ganz andere und wohl weit schlechtere Sorte bey seiner Tragbarkeit. *) Der Platz ist versperrt, Zeit und Kosten sind verloren.

Eines so offenbaren Betruges wird sich freylich ein ehrlicher Mann nicht zu Schulden kommen lassen. Ein redlicher Baumpflanzer muß aber auch eine außerordentliche Vorsicht gebrauchen, und eine hundertäugige Aufmerksamkeit auf alle seine Verrichtungen in der Baumschule, auf seine Arbeiter und Gehülfen beym Okuliren, Pfropfen, Versetzen der Wildlinge, der Mutterbäume, beym Ausheben der Bäume, beym Bezeichnen der Sorten und auf tausend andere Besorgungen verwenden,

*) Hierbey ist aber der fast allgemein bekannte Erfahrungssatz zu bemerken, daß man meistens von der allerersten Frucht eines Baumes auf Wildling gepfropften Baumes (bey den schwachtreibenden Johannisstämmen ist die Frucht meistens sogleich ächt) nicht urtheilen kann. Der beste Baum von einer ganz ächten und guten Sorte trägt oft zum erstenmal, vorzüglich wenn er frühzeitig seine Fruchtbarkeit äußert, das elendeste Obst, wovon man nimmer glauben sollte, daß es bey weitem die gute Sorte sey. Das thut es bey Kern- und Steinobst (nicht bey Schalenobst, Nüssen, Mandeln, Kastanien ꝛc. diese können in einem schlechten Grund und Boden ganz ausarten). — Daß aber gewöhnlich die ersten Früchte junger Bäume so unvollkommen und schlecht sind, und ihrer wahren Art oft wenig gleichen, rührt von ihrem jugendlichen übermäßigen Triebe her, der schon auf Fruchttragen geht, obgleich seine Säfte dazu noch nicht ausgebildet sind, und weil mit dem Honigsafte, der zur Frucht geht, vieler roher Saft sich gesellt, der nur zum Wachsthum des Holzes ꝛc. bestimmt ist (wie man unten im IV. Th. von Zwergbäumen und deren Schnitt nach physischen Gründen wird näher beurtheilen lernen.). — Denselben Grund hat es mit den Stacheln, welche viele gute veredelte Bäume bis zu ihrer zweyten und dritten Tragbarkeit zeigen, und welche ein Unkundiger für wilde Bäume hält, weil die Dornstacheln an sich Kennzeichen der Wildheit eines Baumes sind. Sie finden sich aber auch oft bey den ersten Jugendjahren wüchsiger starktreibender Bäume, von Kern- und Steinobst, zumal der Pflaumen, und sind unvollendete Zweige, weil bey der ersten Fülle des Safts das Auge des Jahrwuchses, das erst im folgenden Sommer hätte aussprossen sollen, schon austreibt, welches zu frühe ist. Und weil der Nachsatz fehlt, so haben solche Dornen auch kleine Blätter oder gar keine, und der Schuß wird immer dünner, bis er sich in eine Spitze endigt.

damit keine Fehler vorgehen, die dennoch so leicht und unvermerkt sich einschleichen können, zumal bey dringender und überhäufter Arbeit.

§. 4.

Von Besetzung der Baumschule mit Kernstämmchen oder sogenannten Wildlingen, und von ihrer Zurichtung.

Soll nun die Baumschule mit den in den Baumpflanzenbeeten erzogenen Kernstämmchen besetzt werden, es sey nun im Herbst oder Frühjahr oder selbst in trockenen günstigen Tagen des Winters, so müssen sie erst gehörig zugerichtet und zugeschnitten werden; auch muß die Baumschule vorher in Bereitschaft und umgegraben seyn, damit sich die Erde gesetzt habe.

Bey ihrer Zurechtschneidung kommen zuförderst die Wurzeln in Betracht. Hier folge man ja nicht dem Verfahren der meisten mechanisch zu Werke gehenden Kunstgärtner, welche die Wurzeln groß und klein oft bis auf einen Stumpen unbarmherzig wegschneiden, und sagen: „Das „Bäumchen müsse neue Wurzeln ziehen." Dies ist eben so unsinnig als wenn man einem gesunden Menschen das Blut abzapfen wollte, wenn er in ein anderes Land kommt, damit er neues Blut ziehe. Man lasse ja dem Bäumchen das was ihm die Natur zu seinem Leben und zu seiner Gesundheit geschenkt hat. Nichts soll weggeschnitten werden als Folgendes.

1.) Die Stechwurzel, oder Pfahlwurzel, auch Herzwurzel genannt, welche besonders die Birnstämmchen häufig haben, oder die vom Stamme aus gerade und in die Tiefe laufende starke Wurzel, welche die Natur nicht sowohl zur Einsaugung der Nahrungstheilchen treibt (welches hauptsächlich die kleinen neben auslaufenden Wurzeln thun), als vielmehr zur Befestigung des Stammes. Diese Stechwurzel muß schlechterdings weggeschnitten werden, weil sie theils keine Nahrung mehr zuführt, und sich schwer an die Erde mehr ansaugt; theils verursacht, daß sich nicht so viele Nebenwurzeln am Stamme erzeugen, die doch die Hauptwurzeln sind und die Nahrung in der obern guten Erde einsaugen; theils weil die Befestigung des Baums durch die stärker werdenden Nebenwurzeln geschieht. Die-

Das Wegschneiden oder Versetzen der Stechwurzel muß aber mit Vorsicht geschehen, man darf sie nicht allzuhoch schneiden, sondern man muß so viel daran lassen, daß sich noch eine Krone von Wurzeln daran bilden kann, daß auch bereits auslaufende Wurzeln noch daran bleiben. Denn, je mehr ein Bäumchen Wurzeln hat, desto grösser ist sein Werth, und desto mehr Hoffnung kann man sich von ihm machen, selbst wenn man den Schaft nicht mit in Anschlag bringt. Bey vielen ist die Stechwurzel getheilt und besteht aus zwey oder drey Zacken. Weil diese aber nicht so groß und tieflaufend sind als einzelne, so läßt man sie ganz, wenn sie nicht allzulang sind, und biegt sie beym Einsetzen in die Erde in drey Ecken aus, wo sie denn auch eine schöne Wurzelkrone ziehen. Das Umbiegen einzelner grosser Stechwurzeln ist nicht dienlich. Der Baum bekommt keine schöne Wurzel davon und wird im Ausheben leicht verdorben. Von einer solchen Wurzel heißt es dann: sie habe einen Stuhl oder ein Knie.

2.) Auch alle etwa schadhaften Theile an einer Wurzel müssen hinweg, so weit sie etwa verwundet, gequetscht, oder zersplittert ist; denn am schadhaften Orte würde die Wurzel faulen, und das Gute mit anstecken.

3.) Wo eine Wurzel abgerissen und faserig ist, muß so viel hinweg, bis alles wieder glatt ist.

4.) Einzelne allzulange, den andern vorlaufende Wurzeln müssen verkürzt und den übrigen gleich geschnitten werden, damit sich eine gleichförmige schöne Krone von Wurzeln bilde.

5.) Was von kleinern Wurzeln etwa vertrocknet und abgestorben erscheint, muß so weit hinweg, bis sich eine gesunde frische Wurzel zeigt.

So schonend man aber mit Beschneidung der Wurzeln zu Werke gehen soll, so unbarmherzig muß man mit dem Schafte und seinen Zweigen seyn. Hiervon muß alles bis auf etliche Augen weggeschnitten werden, nämlich so viel, daß noch aus der Erde genug hervorstehe, wenn das Bäumchen eingesetzt ist; und wäre es der schönste Schuß, so muß er hinweg. Wenn man ein gleiches Stämmchen mit einem eben so schönen Schaftreise daneben setzt, und läßt dieses ganz und unverkürzt, so wird man sehen,

daß der neue Schuß aus dem obern Auge des abgeschnittenen Bäumchens jenes weit überwächst. Denn bey dem unbeschnittenen hat die Wurzel mit sich und mit dem Schafte zu thun; sie muß Kräfte und Säfte theilen. Bey dem abgestumpften aber können die Wurzeln ungehindert anwachsen; sie treiben dann mit aller Kraft auf den obern Theil.

Eine Ausnahme macht man hierbey mit den saftvollen und starktreibenden Kirschbäumchen, wenn sie einen schönen geraden schlanken Schuß und gute Wurzeln haben, auch an ihnen bald eine Krone sich bildet. An solchen Bäumchen schneidet man nur die etwanigen Nebenzweige hinweg und läßt sie übrigens ganz in ihrer Länge, weil sie meist nach gebildeter Krone in die Aeste okulirt werden. Sind sie aber nicht schön gewachsen, oder zu dick und zum Pfropfen bestimmt, oder ist die Wurzel gering, so werden sie auch auf vier oder fünf Augen abgeschnitten. Wenn dann auch keine Augen da sind, so treiben sie doch aus.

Bey diesem Zurechtschneiden der Wildlinge wird die vorhin gegebene Regel nochmals in Erinnerung gebracht, daß man sie nämlich mit ihren Wurzeln nicht der Sonne, Luft und austrocknenden Märzwinden lange ausgesetzt lasse, sondern sie bedeckt halte, oder sogleich einsetze. Wenn die Bäumchen bey trockener Luft oder bey Winden gesetzt werden müssen, so ist es ihnen auch sehr zuträglich, sie in einen Zuber Wasser zu stellen, und sie von da herauszunehmen und zu versetzen.

§. 6.

Vom Einsetzen der Kernstämmchen.

Außer der oben empfohlenen genauen Einregistrirung der Kernsorten und jener Wildlinge hat man noch folgendes Wichtige zu merken:

1) Es ist nicht wohl gethan, wenn man einen Graben zieht, und so die Stämmchen nach einander einsetzt; dadurch entgeht der Erde viele Feuchtigkeit, die jetzt besonders im Frühjahr sehr nöthig ist. Man macht vielmehr nach der Schnur für jedes ein besonderes Loch mit der Hacke, und zwar, wenn es die Lage der Baumschule zuläßt, von Morgen gegen Abend.

2) Man muß sie nicht allzu nahe beysam-

nen sehen. Die Weite der Reihen von einander haben wir vorhin auf 2½ Fuß Rheinl. als den engsten Raum angegeben. Der Abstand der Wildlinge von einander, so wie auch der Quittenwildlinge, darf nicht geringer seyn als 1½ Fuß; für die Johannis- oder Paradiesäpfelstämmchen kann, wo man keinen überflüssigen Raum hat, 1¼ Fuß zugestanden werden, weil diese Stämmchen keine große, obschon viele Wurzeln machen. Den Kirschen, Kastanien und Nüssen aber darf kein engerer Raum als 2 Fuß von einander eingeräumt werden.

3) Man darf die Stämmchen nicht zu tief setzen. Zu tief gesetzte Bäumchen wachsen nicht freudig fort; die nöthige Luft mit ihren fruchtbarmachenden Theilen kann nicht zu den Wurzeln dringen, und diese finden in der Tiefe die Menge der Nahrungstheilchen nicht, als unter der Oberfläche; auch sind sie einst schwerer, und für die Wurzeln der Bäume nachtheiliger wieder auszuheben. Indessen dürfen sie nicht allzuflach gesetzt werden, zumal bey einem lockern Erdreiche. Eben deswegen macht auch die Setzzeit einen Unterschied. Ein etliche Zoll tieferes Einsetzen, so wie auch ein stärkeres Antreten, ist erforderlich, wenn die Stämmchen vor Winter gesetzt werden, weil der Frost die Erde hebt, und zugleich die Wurzeln der Bäumchen mit emporzieht; durch das Aufthauen aber sich die Erde wieder setzt, während die Wurzeln der Bäumchen zurückbleiben. Dadurch heben sie sich oft ganz aus, als wenn sie von Menschenhänden herausgezogen und hingelegt wären. Deswegen ist das Aussetzen im Frühjahr vorzüglicher, als vor Winter oder im Winter. Denn durch das öftere Heben und Setzen der Erde von Frost und Thauwetter wird der Ansatz der Wurzeln der Stämmchen gestört und gelößt; ihr Anwuchs in der Erde bleibt also schlechter. Hingegen nehmen die Stämmchen in der Dicke sehr merkbar zu, wenn sie auf ihrem Baumpflanzenbeet den Winter über stehen bleiben können. Denn bey genauer Aufmerksamkeit wird man ganz zuverlässig überzeugt werden, daß junge Bäume den Winter hindurch nicht still stehen, sondern in der Dicke zunehmen, und desto stärker zunehmen, je wärmer der Winter ist.

4) Die Wurzeln müssen in die Rundung ausge-

breitet und mit Ordnung und Achtsamkeit zurecht gelegt werden. Dies ist eine wesentlich nöthige Sache. Eine schöne Krone von Wurzeln, die sich ringsum gleichförmig ausbreitet, ist eine nothwendige Zierde eines vollkommenen Baums. Der ganze Wuchs und die Schönheit der obern Krone hängt davon ab, und bey jenem Setzen wird der Grund dazu gelegt. Hat auch das Bäumchen nur auf der einen Seite seine meisten Wurzeln, so legt und krümmt man sie beym Setzen von beyden Seiten so viel wie möglich herum, und drückt sie mit Erde etwas fest, damit sie einen Halt bekommen und liegen bleiben müssen. Sie werden dann in der Rundung mehrere Wurzeln ziehen.

5) Die erstere feine handhoch auf die Wurzeln gebrachte Erde muß gehörig angetreten oder mit den Händen angedrückt werden. Die Trockenheit, sowie die größere oder geringere Feuchtigkeit des Erdreichs wird eine jede achtsame Hand oder jeden Fuß lehren, wie viel Gewalt oder Druck anzuwenden sey, damit die Wurzeln weder zu locker liegen, um sich mit ihren Spitzen ansaugen zu können, noch auch allzuhart eingekeult werden, um mit nöthiger Freyheit bald durchdringen und fortwachsen zu können. Indessen ist es mehr nöthig, sie etwas stark anzutreten, als zu seicht.

6) Obgleich nun die Stämmchen, wenn alles gehörig besorgt wird, auch auf diese Weise anwachsen und gedeihen, so muß ich doch bey dieser Veranlassung die zur Setzung der Bäume, (sie seyen groß oder klein) ganz unvergleichliche und nicht genug zu rühmende Einschlämmung anpreisen. Sie ist nach meiner jetzigen Ueberzeugung das Hauptstück einer glücklichen Baumzucht; man kann verbürgen, daß von hundert gesunden Bäumen, die gehörig eingeschlämmt werden, nicht einer ausbleibt, daß von hundert eingeschlämmten Bäumen im Winter nicht zwey verfrieren (wenn sie in der Sonne nicht schnell aufthauen), und daß im trockensten Sommer nicht drey verderben. Man sollte keinen Baum setzen, ohne ihn einzuschlämmen, und wer es mit Wasser, Zeit und Leuten zwingen kann, sollte keinen Wildling pflanzen, ohne ihn einzuschlämmen, es sey im Herbst oder im Frühjahr. Der Winter thut es zwar an sich durch seine häufigen Regen und Schneegewässer; aber

es fehlt dabey das Vollkommene, und ehe die Flüssigkeit eindringt, sind schon manche Würzelchen, die hohl gelegen haben, verschimmelt und für das Bäumchen verloren. — Das Einschlämmen ist die geheime Kunst vieler grossen Gärtner, womit sie oft die dicksten und groß gewachsenen Bäume versetzen, womit sie bisweilen mitten im Safttrieb starke Bäume glücklich verpflanzen.

Die ganz einfache Art des Einschlämmens ist diese: Man bereitet klare und trockene Erde, schüttet davon erst etwas an die Wurzeln, begießt sie sachte mit Wasser, daß sich die Erde, wie ein Schlamm von Staub, ganz an die Wurzeln anhängt, schüttet darauf wieder von der feinen Erde auf, aber nie zu viel auf einmal, begießt abermals, und so fort, bis das Loch voll ist. Zuletzt wird noch so viel Wasser aufgegossen, bis die Erde nichts mehr annehmen kann und das Wasser abläuft.

Die vortreffliche Wirkung dieses Einschlämmens erhellt unter andern daraus: Die ganze Wurzel des Baums bleibt und stellt sich in ihre Ordnung und richtige Lage. Wenn sich eine oder die andere verrücken will, so hat man die schönste Gelegenheit, sie zu ordnen; man braucht nämlich immer etwas Erde zu geben, sie darauf auszubreiten, und hernach wieder Erde darüber zu legen. Kein Würzelchen wird dann unordentlich auf das andere gepreßt, wie beym Antreten; die ganze Masse der Erde lößt sich in einen Brey auf, jedes, auch das zarteste Wurzelfäserchen erhält seine gehörige Umschliessung, und kann sich sogleich anfangen. Der lange Aufenthalt, bis dieses die Wurzeln bey dem gewöhnlichen Setzen mit Antreten thun können, ist eben die Ursach, daß der Baum nach dem Setzen eine Zeit lang gleichsam trauert, im Safte still steht ꝛc.; er hat meist einen ganzen Sommer zu thun, bis er es wieder so weit bringt, als der Eingeschlämmte in vier Wochen.

Es entsteht also bey den Wurzeln kein leerer Raum, wo sich Schimmel erzeugen könnte; der Baum steht fest, und trotzt allen Winden, die den frisch gesetzten Bäumen oft so nachtheilig sind. Geschieht das Einschlämmen im Frühjahr, so wird der Baum in seinem Triebe fast gar nicht unterbrochen; er behält bey einfallender Dürre hinlängliche Feuchtigkeit. Und so hat die Herbst- und Winterpflanzung

mit Einschlämmen alle erwähnte gute Folgen, und der Frost kann ihr nicht schaden. *) Er hebt sogar die eingeschlämmten Stämmchen äusserst selten aus der Erde. — Nur Schade! daß man es im Großen selten bewerkstelligen kann.

§. 6.

Von Besorgung der Kernstämmchen im ersten Sommer und dem Geschäft des Hackens.

Die ausgesetzten Kernstämmchen in der Baumschule bedürfen nun für den ersten Sommer weiter keiner besondern Besorgung, als daß sie durch den jährlichen gewöhnlichen Bau und durch zwey- bis dreimalige Behackung der ganzen Baumschule vom Unkraute befreyt werden. Auch muß man die Erde um sie herum auflockern. Dieses jährliche Behacken und Aufgraben des Erdreichs muß wo möglich dreymal im Sommerhalbenjahre geschehen; das erstemal im Frühlinge, sobald das Pfropfen vorbey und die Erde trocken ist; das anderemal um Johannis, und das drittemal im Herbst oder vor Winter. Von diesem nöthigen Geschäft in der Baumschule hängt das Hauptgedeihen der jungen Bäume ab, indem dadurch sowohl das Unkraut getilgt, als auch die Erde aufgelockert wird, damit sie zur Fruchtbarkeit, zum Empfang der fruchtbarmachenden Theilchen aus der Luft und von dem Regen, Thau und Schnee, tüchtig gemacht werde. Das erste Geschäft dieser Art nennen die hiesigen Baumpflanzer Hacken, das andere und dritte Graben. Dabey muß die Erde im Frühjahr ein oder zweydrittel Fuß tief aufgehackt, umgewendet, die Erdschollen klein geschlagen, und das Unkraut mit seiner Wurzel aufgezogen, von der Erde abgeschüttelt und zurück auf Häufchen zusammen geworfen werden, damit man es nach der Hand in die Düngergrube neben der Baumschule tragen könne. Beym Graben oder zweyten Hacken darf der

*) Der tiefdringende Frost schadet den eingeschlämmten Wurzeln, ohngeachtet der sie umgebenden Feuchtigkeit, deswegen nicht, und es findet hier deswegen kein Verfrieren statt, weil die Wurzeln an der anliegenden Erde einen Führer und Ableiter haben, wodurch der Frost bey dem Aufthauen wieder abzieht, wie die electrische Materie dem Metalle folgt; sonst würden in den allermeisten Wintern Millionen von Bäumen erfrieren.

Boden nicht mehr als einen halben Fuß tief gegriffen werden, damit nicht die starke Sonnenhitze ihn zu sehr austrockne und die Wurzeln verwelken. Auch im Herbst darf nicht tiefer gehackt werden, damit nicht der Frost im lockern Boden an die Wurzeln der Bäume dringe.

Das Werkzeug, welches zu diesem Geschäft am dienlichsten ist, heißt bey uns der Karst, in andern Gegenden eine Felge, Felghacke, es ist Taf. I. fig. 1. vorgestellt. Es hat zwey viereckigte spitz auslaufende Zinken, 1 Rheinl. Fuß lang, wodurch die Arbeit sehr gefördert wird, weil man damit nur einen Hack zu thun hat; denn mit einer kürzern müßte man zweymal einhacken.

Bey dieser Arbeit muß überhaupt viele Vorsicht und Behutsamkeit angewendet werden, damit man an den Bäumchen nichts zertrete, oder verstoße, oder die Wurzeln der Bäume mit dem Karst nicht verletze. Besonders muß auch sowohl auf die neugepfropften Stämmchen, wenn deren schon darin sind, als auch auf die dasselbe Jahr frisch gesetzten Wildlinge genaue Aufsicht genommen werden. Zu dem Ende müssen die Arbeiter die zu der Gepfropften Beschützung beygesteckten Pfählchen hinter sich zurückstecken, bis die Arbeit des Behackens um ein solches niedrig gepfropftes Bäumchen vollendet ist; hernach müssen sie es wieder beystecken. Auch bey Loshackung der Erde um der Pfropfstelle herum und bey Zerschlagung der Erdschollen muß sorgfältig Acht gegeben werden, daß keine Erde dagegen fährt. — Das etwa an dem Bäumchen befindliche Gras bey der Erde muß mit den Händen weggenommen, zugleich bey entblößter Erde nachgesehen werden, ob kein Ausschlag unter der Pfropfstelle vorhanden ist. Dieser muß sonst von dem Arbeiter behutsam weggeschnitten werden.

Um die neu gesetzten, im Herbst oder Frühjahr verpflanzten Kernstämmchen herum darf nur etliche Zoll tief die Erde aufgehackt werden, besonders beym ersten Hacken, damit man die Wurzel nicht lüfte und nicht losmache, welches sonst den Verlust des Bäumchens verursachen könnte.

Viertes Kapitel.

Von den besten Veredlungsarten des Obstes: von dem Okuliren auf das schlafende Auge, und auf das treibende Auge im Frühjahr und um Johannis; von dem Kopuliren im Frühjahr, Herbst und Winter; von dem Pfropfen in Spalt und zwar sowohl mit durchgehendem Spalt zu zwey Pfropfreisern, als auch mit einseitigem Spalt zu einem Reise, vom Pfropfen in die Rinde ꝛc.

§. 1.

Von den verschiedenen Veredlungsarten überhaupt, und welches die beste sey?

Diejenigen Veredlungsarten, welche mehr zur Belustigung, als zum wahren Nutzen dienen, z. B. das Ablaktiren oder Absaugen, das Röhrlen u. dgl. m. übergehe ich hier. Nur die gewöhnlichsten und dienlichsten werde ich hier so genau als möglich abhandeln. Das Okuliren, welches auch vielfältig Pfropfen mit dem Auge genennt wird, ist und bleibt noch immer die nützlichste Veredlungsart, vorzüglich das Okuliren auf das schlafende Auge. Man kommt dadurch am baldigsten zu einem Baume. Ein Wildling, der erst eines starken Federkiels Dicke hat, kann schon okulirt werden; im dritten Jahre nach seiner Veredlung, und also im fünften, auch sehr oft im vierten Jahre von dem ausgesäeten Kerne an kann er ein tüchtiger Stamm seyn mit Schaft und Krone, um in den Obstgarten versetzt zu werden. Ausserdem ist die Verwundung am Wildlinge nicht heftig, und greift wenigstens das Holz nicht an. Beym Okuliren schlägt das Pflänzchen, der Keim, oder der holzigte Theil im Auge mittelst des klebrigten Safts (der des Baumes zirkulirendes und Leben erhaltendes Blut ist,) gleichsam Wurzeln an das Holz des Wildlings, und vereinigt sich so mit dem Stamme, daß die Säfte desselben mit

den eingesetzten Auge zirkuliren, und nun seine Lebenssäfte werden. So wie nämlich im Auge der ganze künftige Baum eingewickelt liegt, so sind in dem Keime auch die Wurzeln enthalten, die als Fäden an das Holz des Stammes sich herunterstrecken und da anwachsen; denn die Holzfasern an einem abgerissenen Aste sind nichts anders, als diese Wurzeln, die aus dem Kernchen des Auges in eine sichtbare Grösse ausgewachsen sind, und sich mit dem Stamm vereinigt haben.

Das **Kopuliren**, welches den schönsten Baum giebt, geschieht gleichsam ohne alle Verwundung; es wird bey dem Wildlinge am wenigsten Gewalt angethan. Das **Winterkopuliren** ist das nützlichste und brauchbarste. Beym Kopuliren stößt Rinde an Rinde, wobey aber der Bast (die nächst auf dem Holz anliegende grüne Rinde, worin hauptsächlich der Lebenssaft des Baums zirkulirt,) sich stets berühren muß. Die durch den Bast dringenden holzigen Fäden vereinigen sich in dem Punkte, wo sie vom Wildlinge auf dem aufgesetzten Reise zusammentreffen; sie wurzeln da gleichsam in einander. *)

Das **Pfropfen**, zumal das Pfropfen **in den Spalt** mit zwey Reisern, ist eine Veredlungsart, die man möglichst selten anwenden soll, weil dabey der Natur die größte Gewaltthätigkeit zugefügt und dem Wildlinge die heftigste Verwundung verursacht wird, die bey manchem nicht vorsichtig gepfropften Baume in 60 und 80 Jahren nicht ganz zuheilt. — Gemäßigter ist das **Pfropfen mit halbem Spalt zu einem** Reise; doch ist beyden **das Pfropfen in die Rinde** vorzuziehen.

§. 2.

Vorläufige Bemerkungen über das Veredeln der Kernstämmchen, und von den nöthigen Kenntnissen eines ächten Baumziehers.

Derjenige, welcher mechanisch ein Auge gut einzusetzen, zu kopuliren und glücklich zu pfropfen weiß, kann bey wei-

*) Wie aber die Modificirung des Safts vom Wildlinge in dem zahmen Reise oder Auge zu künftiger Hervorbringung veredelter Früchte nach Art des zahmen Baums geschehe, bleibt uns ein eben solches Geheimniß, wie die Bildung des thierischen Körpers im Ey, und wie tausend andere Geheimnisse der Natur, zumal in der Zeugung und Fortpflanzung.

tem noch nicht ein Pfropfmeister und Baumerzieher heißen. Er muß auch wissen, ob die Natur des Wildlings und des eingeimpften Auges oder des aufgesetzten edlen Reises gut zusammen passe, damit er davon auch eines guten, gesunden, fruchtbaren und in seiner Sorte acht bleibenden Baumes versichert seyn könne. Wie viel zur Erhaltung und Fortpflanzung einer edlen Sorte am Wildlinge gelegen ist, habe ich oben gewiesen. Ein Baumerzieher muß seinen Wildling, und die Sorte kennen, welche er darauf veredeln will. Sein erstes Studium muß also seyn, es dahin zu bringen, daß sich Wildling und Reis vollkommen gut mit einander vertragen, daß der wilde Stamm in dem Bau seiner Fibern und Saftgefäße mit dem darauf zu setzenden edlen Theile möglichst gleichförmig sey. Je ungleicher diese innere Organisation ist, desto schwerer lassen sich jene beyden Theile mit einander vereinigen, vornehmlich wenn beyde Theile, Wildling und Reis, von so verschiedener Natur sind, daß der Wildling anders gemischte Nahrungssäfte aus der Erde an sich zieht, als der Baum, wovon das Veredlungsreis oder Auge genommen ist. *) Es wird selten eine Innigkeit entstehen, wenigstens ist ihre

*) Jede Art Gewächse zieht aus der Erde verschiedene gemischte Nahrungssäfte durch die Wurzeln an sich, welche Nahrungstheile vorzüglich zu seinem Gedeihen von der Natur bestimmt sind; und hier findet eine Aehnlichkeit mit den Thieren statt. Z. B. der Ochse frißt Gras und kann damit gemästet werden; das Schwein frißt auch Gras. Aber das Gras enthält äußerst wenige Nahrungstheile, die eigentlich zu der Natur des Schweines bestimmt sind; es würde endlich auszehren und sterben, wenn es sonst nichts bekäme. — Die Verschiedenheit der gemischten Nahrungssäfte der Pflanzen legt uns die Chemie vor Augen; sie zeigt uns z. B., daß das Tabacksblatt mehr Salpeter hat, als die Spinatpflanze. Darauf gründet sich auch der Erfahrungssatz, daß man im Feldbau und in der Gärtnerey mit Früchten und Gewächsen umwechseln muß, wenn sie gedeihen und nicht ausarten sollen. Bringt man immer einerley Gewächs auf ein und eben dasselbe Land, so wird letzteres endlich ausgesogen und von den diesem Gewächs eigenthümlichen Salzen und Nahrungstheilen erschöpft. — Einige neuere Physiker bestreiten zwar diese Sätze; ich bin aber von ihren Hypothesen noch nicht überzeugt.

gegenseitige Einverleibung von kurzer Dauer, oder es giebt einen unförmlichen, schwächlichen und bald kränkelnden Baum. Z. B. der Apfelstamm nimmt wohl auch das Reis oder Auge von einer Birne an; allein das Fasergebäude (das Nervensystem) des Apfels ist ganz anderer Art als das von der Birn; daher entsteht auf der Veredlungsstelle ein ungestalteter Wulst oder Knorpel, wodurch die ungleich gegen einander passenden inneren Theile besonders im Holze verrathen werden. Diese grosse Ungleichheit bringt daher bald den Tod des darauf gesetzten Reises zuwege. Bey Pfirschen und Aprikosen findet man oft an der Stelle, wo die Veredlung angebracht worden ist, einen grossen ausbauchigen Knollen. Der Gärtner brachte dann aus Unkunde ein solches Reis oder Auge auf eine Pflaumen- oder Zwetschensorte, dessen Fasernsystem von nicht völlig passender Struktur mit dem edlen Theil war. Die Folge bey solchen Bäumen ist, daß sie selten und wenige Frucht tragen, wenigstens nicht so, wie sie dieselben tragen könnten. Lebenslang bleiben sie schwächliche, verwahrloste Geschöpfe im Pflanzenreiche.

Eben diese Bewandniß hat es bey allen übrigen Obstarten, obgleich man Kinder von derselben Familie paarte, und Apfel auf Apfel, Birn auf Birn brachte. So schickt sich z. B. unter 20 Aepfelwildlingen oft nicht einer zu der trefflichen Sorte des Calvil rouge d'automne.

Zur Ausartung des feinen Tafelobstes kann freylich, ausser dem Wildlinge auch das Erdreich, worin der Baum stehet, so wie sein Standort, ob er schattig oder frey ist, beytragen. Aber auch die trockene, feuchte, kühle oder warme Witterung des Jahres hat mit Einfluß darauf.

Ob Pfropfung auf Pfropfung die Frucht vergrössere oder verbessere, darüber wird für und wider gesprochen. Wenigstens ist sie in einigen Fällen sehr dienlich. Man kann z. B. in einem Boden, worin der Quittenbaum nicht gut thut, worin man nur einen kleinen Birnzwergbaum anbringen darf, ein Quittenreis auf einen Birnenwildling, und dann auf das Quittenreis die verlangte Sorte Birn okuliren.

§. 3.

Vom Okuliren und von der Verschiedenheit dieser Veredlungsart.

Weil das Okuliren oder Pfropfen mit dem Auge die beste Veredlungsart ist, und weil wir auch die im Frühjahr in die Baumschule versetzten Kernwildlinge zu dieser Veredlung tüchtig (Kap. 3.) verlassen haben, so wollen wir jetzt das Okuliren ausführlich durchgehen.

Diese Veredlungsart hat viel vorzügliches vor den übrigen Veredlungsarten. Sie bildet nicht nur für ein künftiges Alter, einen gesunden Baum, indem sie, wie schon erwähnt, dem Wildlinge eine geringe Verletzung zufügt, welche nur die Rinde betrifft, und welche beym Mißrathen wieder völlig verwächst; sondern sie ist auch bey allen Stämmen, (großen und kleinen) anzuwenden. Wenn der Wildling nur eines Pfeifenstiels Dicke hat, so ist er dazu tauglich. Ist er ganz erwachsen, so kann er in der Krone und in deren Aesten beäugelt werden. Uebrigens kann man im Frühjahr, um Johannis und gegen den Herbst okuliren. Zuträglich ist es zur Veredlung aller Obstarten. Die okulirten Stämmchen müssen aber lüftig stehen, wenn die Augen anschlagen sollen. In dumpfigen schattigen Lagen, oder in einer Baumschule unter vielen hochstämmigen Bäumen gedeiht das Okuliren nicht.

Das unterschiedliche Okuliren ist an und für sich nicht verschieden; nur in Ansehung der Zeit, wann es verrichtet wird, heißt es das Okuliren aufs treibende Auge. Jenes geschieht gegen den Herbst, von der Mitte Julius bis Ende Augusts, wenn der Saft in den Bäumen zurücktreten will; das Okuliren aufs treibende Auge aber theils um Johannis, theils auch im Frühjahr um die Pfropfzeit, wenn der Saft eintritt. — Schlafend heißt das Auge, weil es ohne auszutreiben über Winter bleibt und dann gleichsam schläft, wenigstens nicht austreiben soll; treibend, weil es in wenigen Tagen anfängt auszuwachsen.

§. 4.

Das Okuliren selbst und die Handgriffe desselben.

Das Okuliren an sich besteht in folgenden vier Handgriffen: 1) das einzusetzende Auge muß zurecht

geschnitten und ausgehoben werden; 2) die Okulirstelle wird im Schafte des Bäumchens oder im Aestchen der Krone eingeschnitten und eröffnet; 3) das Auge wird passend eingeschoben und dann 4) gehörig zusammen verbunden.

Das Auge von dem edlen Reise auszuheben, macht man nach der gewöhnlichen Weise, mit einem eigends dazu verfertigten Messerchen, das Okulirmesser genannt (Taf. I. fig. C.) einen ohngefähr viertels Zoll langen Queereinschnitt über dem Auge durch die Rinde bis auf das Holz, wobey man das Reis so in der linken Hand liegen hat, daß die abgestumpften Blätter über sich stehen. *) Alsdann zieht man wieder mit der Spitze des Messers die Länge herunter auf beiden Seiten neben dem Auge einen etwa 3/4 Zoll langen oder auch einen kürzern Einschnitt. Beyde Einschnitte müssen unten spitzig zusammen laufen, so daß ohngefähr die Gestalt eines lateinischen V, oder deutlicher wie Taf. II. fig. 1. herauskommt. Dieses Stück Rinde heißt nun das Auge mit dem Schilde. Das Auge steht etwa 1/3 Zoll unter dem Queereinschnitte, und der spitz laufende Schild mißt ohngefähr 2/3 Zoll. Neben beiden Einschnitten wird die Rinde mit dem unten am Okulirmesser befindlichen Beinchen etwas abgelößt und gelüftet; alsdann wird das Auge mit beyden Fingern der rechten Hand ergriffen, schnell ein Druck auf die Seite gethan und so das Auge ausgebrochen.

Es kommt nun hierbey darauf an, ob der Keim in der Mitte des Auges, das holzige Knöpfchen oder knorplichte Mark, (der weiße Punkt fig. 2. Taf. II.), woraus der Baum wachsen muß, darin stecken geblieben ist, oder ob er nicht etwa noch auf dem Reis stehe, wo sich dann im Auge ein Löchlein befindet. Man muß aber wohl unterscheiden, was die Wurzel vom Blatte und was der darüber befindliche Keim und die Seele des Auges ist. Wäre

---

*) Beym Okuliren müssen die Blätter an dem edlen Reise, wovon man die Augen einsetzen will, entweder halb- oder bis auf einen Stumpen des Stiels abgeschnitten werden, um so das edle Reis kenntlich zu machen, weil man sonst, vornehmlich bey Kirschen, leicht ein abgeschnittenes Reis von dem Wildlinge statt des edlen Reises ergreifen kann.

letzteres und der Keim im Auge nicht geblieben, sondern noch auf dem Reise befindlich, das ausgebrochene Auge aber mit einem Löchlein zu sehen, so wäre es untauglich, und ein anderes auszuheben.

Weil aber dieses Ausbrechen meistens nur bey Pfirschen, Kirschen &c. glückt, bey vielen Aepfeln, Birnen &c. aber vornehmlich wenn sie an den Augen Höcker haben, schwer hält, so gewöhnen sich viele sogleich daran, das Auge mit der Spitze des Messerchens abzulösen und abzuschneiden, welches auch besser und sicherer geht. Die fast gerade aufgehende Spitze des Okulirmessers ist deswegen auch bequem darnach eingerichtet. Andere bedienen sich eines sogenannten Abschiebers, wozu aber nur ein sehr scharfer dienlich ist, wie der Taf. I. fig. D. vorgestellte stählerne Abschieber. Ein stumpfer taugt nicht; er stößt nur den Keim ab, und wenn er sodann nicht von selbst, wie beym Ausbrechen, gern abgeht, so wird er losgestoßen und aus seiner Verbindung mit dem ihn umgebenden Baste gebracht. Dieses ist zwar dem Auge nicht immer sichtbar, macht aber doch die Arbeit vergeblich.

Indessen hat man alle diese Umstände nicht nöthig, und man geht sicherer, wenn man mit etwas Holz okulirt, d. h. wenn man am Auge so viel Holz von dem Reise mit hinweg nimmt, daß der Keim ganz damit bedeckt, dadurch unsichtbar und das Auge damit eingesetzt wird. Solche Augen bekleiden eben so gut, wie die ausgebrochenen; überhaupt hat das Okuliren mit Holz viele Bequemlichkeit. Ist das Reis, wovon die Augen genommen werden, dünn und zart, so wird es durch das Holz im Auge stark; es ist dann bequem einzuschieben. Ist das Reis dick, so kann man entweder das Auge mit etwas Holz mittelst der Spitze des Okulirmessers ablösen, oder das Auge wie einen Spahn vom Reise abschneiden, es dann in der Hand zurichten und ausschneiden, oder man kann sich dabey des stählernen Abschiebers, besonders bey hockrigten Augen, bedienen, damit so viel Holz, als nöthig ist, zugleich mit weggenehmen, und es mit dem Messer von allen Fasern befreyen. Die dabey zu beobachtenden Regeln sind diese: 1) Das daran gelassene Holz darf nicht zu dick, nur der Keim darf damit bedeckt seyn. 2) Das

am Auge gelassene Holz darf nicht faserigt seyn, sondern muß glatt und fein zugeschnitten werden; deswegen muß auch das Messerchen scharf und gut seyn und oft auf dem Zwischenriemen gestrichen werden. 3) Das Holz im Auge muß, wenn es etwas stark wie der Wildling ist, seiner Stelle gemäß sehr wenig hohl zugeschnitten werden. *) 4) Man muß die Rinde aussen, und zwar gegenseitig etwas schräg abschärfen, so daß die Flügel der vom Wildlinge darüber zu liegen kommenden Rinde wohl aufliegen, und daß auch der Umriß der Rinde des Schildes Antheil an dem Safte bekomme.

Bey diesem Okuliren mit Rinde wird ausser dem guten Gedeihen auch die Arbeit gefördert. Sie hat aber auch noch verschiedene andere Vortheile: 1) Sind solche Augen wegen ihres Halts und ihrer Steifigkeit bequemer einzuschieben, als die ohne Holz und mit einer dünnen Rinde, welche sich oft biegt. Deswegen muß man auch die Ablösung der Flügel stärker machen. Dieser Umstand trägt auch zum leichteren Anschlagen bey, so daß der holzigte Schild sich selbst noch Platz macht, alles besser in einander sich fügt, und nicht so viele Luft dazwischen treten kann, als bey den oft weit aufgesperrten Flügeln. 2) Man kann auch solche Augen gebrauchen, die sich nicht mehr gut lösen, und die zum Ausbrechen untauglich seyn würden, welches ein großer Vortheil ist. Hier findet dasselbe Verhältniß wie bey dem Pfropfen statt. Ein etwas mattes, gleichsam hungriges Reis gedeiht besser auf einem saftigen Wildlinge, als ein freches und saftiges. Denn letzteres kann oft den zuströmenden Saft nicht einsaugen; es erstickt gleichsam im Safte. So ist es auch beym okulirten Auge; wenn nur der Wildling saftig ist, so zieht es auch durch das Holz an und schlägt seine Wurzelfasern zu seiner Zeit in das Holz des Stammes. 3) Vertrocknet das einzusetzende Auge nicht so geschwind, als ohne Holz. Freilich soll man auch hierbey nicht lange zaudern; allein das Holz kann doch die Luft nach Verhältniß länger vertragen, als die bloße Rinde mit dem Safte, wobey das

*) Ueberhaupt gehört, wenn das Verfahren akkurat seyn soll, zu einem zarten Wildlinge oder Reise auch ein kleineres Auge ꝛc.

Auge unmöglich anschlagen kann, sobald einmal der klebrigte Saft aufgetrocknet ist, folglich durch seinen Firniß die Verbindung der Fibern aufhebt. 4) Eingesetzte Augen mit Holz sind sicherer zu verbinden, als die mit bloßer Rinde. Bey solchen kann man leicht durch allzuhartes Anschnüren des Bandes verhindern, daß der Saft in das Auge dringe und zirkulire; bey dem Holze aber soll das Band absichtlich stark angezogen werden.

Viele Pfropfer schneiden den Schild des Auges umgewendet zu, so, daß er einem umgewandten Λ gleicht; ich halte mich aber deswegen an der vorhin angegebenen Figur, wo die Spitze des Schildes unter sich zugeschnitten wird, weil ich glaube, daß der Wildling am Queerschnitte kränker ist, als an der Spitze, und daß von der Spitze aus dem Schilde mehr Saft zufließen kann, als wenn der Queerschnitt unten ist. Im Grunde aber ist es einerley; und wenn alles übrige nur gut gemacht ist, so gedeiht das Auge, es sey auf diese oder jene Art zugeschnitten.

Was den zweyten Handgriff des Okulirens, nämlich den Einschnitt in den Wildling zur Okulirstelle, betrifft, so macht man zum Einschieben des Auges auf einer glatten Seite des Wildlings, über oder unter einem Auge oder dazwischen, zuerst einen Queerschnitt, welcher der Breite des Queerschnitts am Okulirauge angemessen ist, nämlich einen Messerrücken breiter. Von der Mitte desselben aus wird ein fast Zoll langer Schnitt gerade herunter geführt, so daß ohngefähr die Gestalt eines lateinischen T herauskommt. Bey beyden Schnitten wird dem Messer nur so viel Druck gegeben, als nöthig ist, die Rinde zu durchdringen; das Holz selbst soll nicht dabey leiden. Zu Anfange des gerade herunterlaufenden Schnitts werden beyde Ecken der Rinde bis auf das Holz mit dem Beinchen etwas gelößt, damit man mit dem Beinchen weiter herunterfahren und die beyden Seiten der Rinde so weit hinein ablösen könne, daß sich das Auge bequem einschieben läßt. Diese getheilten und abgelößten Stücke Rinden heißen Flügel. Man muß Acht darauf haben, daß diese Flügel mit dem Beinchen nicht, entweder durch eine unschickliche Dicke des Beinchens, oder durch allzugroße Schärfe desselben, oder durch unvorsichtiges Regieren des-

stellen mit der Hand zerrissen werden. Bey dem Okuliren mit Holz darf man diese Flügel nicht so weit lösen, als das Schild des Auges lang ist, sondern etwas kürzer, damit sich das Schild selbst noch etwas Luft mache, und desto ordentlicher alles in einander passe.

Hierauf folgt sogleich der dritte Handgriff, nämlich das Einschieben des zugeschnittenen Auges. Man faßt dasselbe an dem abgestutzten Blatte oder dem Blattstiele, steckt die Spitze oben ein und fährt damit herunter; oberhalb aber neigt man es ein klein wenig herauswärts, damit man mit dem Holze des Auges den Saft am Wildlinge nicht abstreiffe, und damit desto geschwinder sogleich die Ankiebung und Fortbelebung des Auges bewirkt werde. Man drückt dann das Auge mit dem Finger ein wenig sachte auf und schreitet sogleich zum Verbande.

Bis zu dieser Verrichtung ist es nöthig, die Arbeit möglichst zu beschleunigen und alles frisch und saftig in einander zu bringen. In dieser Absicht mache ich zuerst den Einschnitt in den Wildling, aber ohne die Rinde zu lösen, weil dieses nachher geschwind geschehen ist. Darauf schneide ich das Auge zurecht, halte dasselbe nicht im Munde, damit nicht etwa von den Lippen Nässe daran komme *) oder die Wärme des Athems ihm nachtheilig sey, sondern zwischen den 4ten und 5ten Finger der linken Hand am Blattstiel, (das Auge gegen die hohle Hand gewendet, wobey man den Daumen und vordern Finger zur Lösung der Flügel am Wildlinge doch gebrauchen kann,) und schiebe es dann ein. — Wer aber ohne Holz okulirt, thut am besten, wenn er zuerst das Auge einschneidet und die Rinde daran lüftet, ohne noch das Auge abzulösen; hierauf den Einschnitt am Wildlinge macht und nur die Ecken an den Flügeln ein wenig löst, um hernach desto behender sie ganz lösen zu können, endlich das Auge ablöst, und das abgelöste Auge so lange auf seiner Stelle auf dem Reise hält,

---

*) Nach neueren Erfahrungen werfen jetzt manche die ausgeschnittenen Augen zum Okuliren in Wasser, lassen sie oft über Nacht darin liegen, und setzen sie dann mit gutem Erfolg naß ein. Siehe Deutsch. Obstgärtn. VII. Bandes II. Stück. 1797. S. 121. —

bis die Flügel am Wildling gelößt sind, und er dann beydes ganz frisch und saftig auf einander zu bringen vermag.

Die vierte und letzte Verrichtung ist der Verband. Hierzu dient am allerbesten der weiße feine Bast, worin die Kaufleute den Javanischen oder Mekka-Kaffee erhalten. Er ist sehr zähe und zart. Wenn er mit gelbem Wachs ein wenig gewichset ist, so ist er noch vorzüglicher zu gebrauchen; er wird dann nicht blos stärker und reißt nicht leicht, sondern klebt auch auf einander und springt nicht auf, wenn er den Fingern von ungefähr entgeht; auch behält er keine Fasern, die im Binden hinderlich sind. Er darf indessen bey dem Binden nicht naß gemacht werden, hauptsächlich, weil er sonst, sobald er trocken wird, nachläßt. Die sogenannte Umbindung übers Kreuz, nach Taf. II. fig. 3. ist die sicherste und beste; sie gleicht einer ehemaligen Schnürbrust. Man legt das anderthalb Spannen lange und zwey Messerrücken breite Band in seiner Mitte über dem Auge auf der hintern Seite so an, daß die Hälfte des Bastes zuerst den Queerschnitt bedeckt; alsdann geschieht noch einmal über dem Auge eine Umschlingung, doch so, daß es frey bleibt und nicht bedeckt wird. Nun wird mit beyden Theilen zuerst behebe unter dem Auge herumgefahren, und weiter umgeschlungen, bis der gerade Schnitt unten bedeckt ist. Da immer eine Hand der andern wechselsweise das Trumm mittheilt, so ergiebt sich von selbst, daß man zweymal ein überschlungenes Kreuz erhält wovon man das eine vorn auf den geraden Schnitt richtet, um ihn meistens zu bedecken. Es braucht aber nicht alles umhüllt zu seyn, sondern die Rinde kann abwechselnd hervorsehen. Uebrigens darf man beym Okulirauge mit dem Holze ziemlich stark anziehen, zumal beym Okuliren in altes Holz, und je stärker der Höcker am Auge ist. Herunterwärts aber wird das Band immer etwas gelinder angezogen. Dieses Binden hat außer seiner Haltbarkeit, weil man zuletzt einen Knopf macht, auch den Vortheil, daß sowohl der rechte als linke Flügel gut passend gegen einander gezogen und gelegt wird; denn man zieht zu gleicher Zeit die rechte und die linke Hand an, da im Gegentheil, wenn nur in der Rundung oder spiralmäßig herumgewickelt wird, sich immer ein Flügel etwas zurückdrängt.

Ein halbes Blatt am Stiele des Okulirängels zu lassen, ist nicht sehr nöthig; man erkennt daran nur daß das Auge gut angeschlagen ist, wenn es sein Blatt abgeworfen hat, und daß es nicht ganz fest und dürr darauf stehen bleibt. Bisweilen aber wurzelt das Blatt auch gleichsam und bleibt grün. Aber ein Stück vom Stiele des Blattes muß nothwendig gelassen werden, weil man sonst das Auge nicht gut fassen und behandeln kann. Ein Blatt zur Bedeckung gegen die heftige Sonnenhitze auf die übrigen Stunden des Tages (denn länger ist es nicht nöthig) an jenem Stiel zu hängen, ist keine Tändeley, sondern kann für die ersten Stunden, wenn man bey heißem Sonnenschein okuliren muß, und wenn das Auge gerade gegen die Sonne zu stehen kommt, gute Dienste leisten.

§. 5.

Bemerkungen beym Okuliren überhaupt.

Ehe man okulirt, darf an dem Stämmchen, oder an dem Aestchen der Krone, die bräugelt werden sollen, nichts geschnitten oder abgestumpft werden, sonst geht der Saft zurück und die Rinde löst sich nach 24 Stunden nicht mehr; es fehlt also das Mittel zum Anwachsen, nämlich der klebrige lebendige Saft, der beym Wildlinge nöthiger ist, als beym Auge.

In altes Holz, d. h. in zwey- und dreyjährige Stämmchen soll man nur aufs schlafende Auge okuliren; in junges Holz, d. h. in diesjährige Sommerschossen aufs treibende Auge. Doch dient es auch sehr gut zum schlafenden Auge; nur muß man sie ein Paar Wochen später okuliren, damit sie nicht auswachsen, weil sich der Saft darin länger in Ueberfluß erhält.

Bey Pfirschen und Aprikosen ꝛc. die einfache und doppelte Augen haben, nehme man die doppelten Augen zum Okuliren, diejenigen nämlich, wo ein Blüthenknopf neben einem Holzauge steht; oder die dreyfachen, oder diejenigen, wo ein Holzauge zwischen zwey Blüthenaugen, oder ein Blütheauge zwischen zwey Holzaugen steht. Die einfachen nimmt man nicht gern, weil sie nur Holzaugen sind, und weil die doppelten fruchtbarere Bäume geben.

Bey einfallendem Regenwetter muß man das Okuliren einstellen; es gedeihet dann nicht. Nach einem warmen Regen aber ist das Okuliren desto gedeihlicher.

§. 6.

Regeln und Bemerkungen vom Okuliren aufs schlafende Auge.

Unter den verschiedenen Arten von Okuliren ist die aufs schlafende Auge am vorzüglichsten. Die Reiser, welche im Frühjahr herauswachsen, werden groß; man findet oft solche darunter, die Mannshöhe erreichen, und die im folgenden Jahre die Krone machen können. So erhält man bald recht schöne Bäume.

Es ist eine Hauptregel, die Augen tief, ganz nahe bey der Erde, nur eine Hand breit, höchstens eine Spanne hoch von dem Boden einzusetzen. Nur dieses giebt einen schönen geraden und gesunden Schaft. Wenn z. B. das Auge 3 oder 4 Schuh hoch am Schaft eingesetzt wird, so sammeln sich die Aestchen als die Saft-Herbeyzieher an dem jungen Schuße; der Wildling unterhalb aber, als altes Holz, bleibt kahl. Der Schaft oder Stamm nimmt also in der obern Hälfte zu, und die untere Hälfte bleibt dünn; daher giebt es einen unförmlichen Baum, der seine Krone, wenn sie sich buschet, nicht tragen kann. Der Wind bricht ihn leicht vom Boden ab. Soll dies aber verhütet werden, so muß man ihn nicht blos beständig in der Baumschule, sondern auch nach dem Versetzen wohl noch 6 und mehr Jahre lang mit Stützen unterhalten. Und das ist eine wahre Plage. Wenn man aber die Stämmchen stets bey der Erde veredelt, so kann man sie, nach Schicklichkeit zu Zwerg- oder zu Hochstämmen ziehen; mehrere andere Vortheile nicht einmal zu gedenken.

Die Zeit zum Okuliren auf das schlafende Auge ist vom halben Julius bis halben August. Wenn keine trockene Witterung einfällt, sondern wenn es im August warme Regen giebt, so kann man wohl bis zu Anfang Septembers okuliren. Alle zu den harten Holzarten gehörigen Obstarten, die nicht dickes, schwammigtes Mark haben, halten in ihrem natürlichen Zustande die gewöhnlichen zwey Triebzeiten; die erste derselben, d. i. vom Ausschlage der Blätter an bis gegen Johannis oder den

halben Junius. Alsdann geht der Saft etwas zurück; er tritt Anfang Julius wieder aufs neue ein, und dauert bis Bartholomäi, oder bis zum halben August, oder nachdem die Herbstwitterung warm und feucht ist, noch etliche Wochen länger. Im warmen und trockenen Boden aber erhält sich der Saft selten länger als bis Anfang Augusts; ausgenommen Mandeln, Pfirschen und die jungen Triebe. Ausser dieser Triebzeit und nachher pflegen die jungen Bäume wohl noch in die Dicke zu wachsen, aber sehr wenig in die Länge. In dieser Zwischenzeit löst sich auch die alte Rinde zum Okuliren nicht. Hierauf muß man ganz besonders achten. Man darf mit dem Okuliren aufs schlafende Auge bey vielen Stämmchen ja nicht zu spät kommen; je früher bey einer Obstart im Frühjahr der Saft eintritt, desto eher geht er nach dem zweyten Triebe wieder zurück. Man muß daher nicht nur zuerst das Steinobst, die Kirschen, Pflaumen rc. okuliren, sondern dabey auch auf das frühere und spätere Acht haben. Je früher die Früchte einer Obstart zeitigen, desto eher tritt der Saft bey ihr wieder zurück, oder eigentlich desto eher verdickt sich der Saft. So können z. B. Frühpflaumen nicht so spät mehr auf das schlafende Auge okulirt werden, als die späten Pflaumen; die Frühkirschen nicht mehr mit den späten; das Sommerobst von Aepfeln und Birnen nicht so spät als das Winterobst. Auch in diesem Betracht ist es nöthig, die Wildlinge zu kennen und die oben bemerkte Regel von Bezeichnung und Registrirung der Kerne bey der Aussaat und der nachherigen Verpflanzung der Kernstämmchen zu beobachten. Winteräpfel und Winterbirnen lassen sich am spätesten okuliren, oft noch 5 bis 7 Wochen nach Jakobi. Man wartet damit gern etwas lange, damit die Augen schlafend bleiben und nicht auslaufen, weil sie sonst als zu zart im Winter erfrieren würden.

Aprikosen okulire man nie ohne Noth aufs schlafende Auge. Da die eingesetzten Augen, wenn sie auch nicht vor Winter ausschlagen, doch nach ihrer Natur sehr früh in Saft treiben, so tödtet sie meistens der Frühlingsfrost. Wenn man sie um Johannis aufs treibende Auge okulirt, so sind sie bey gutem Triebe und guter Witterung meistens bis den Herbst schon zu versetzende Zwerg- oder Hochstämme

oder wenigstens so stark ausgewachsen, daß ihnen der Frost so leicht nicht schaden kann. Verfriert auch oft ein ausgewachsenes Aprikosenreis, so bleiben doch gewöhnlich die beyden untersten Augen gut, welche rechts und links an der Wurzel des Reises, gleichsam auf dem Schilde des eingesetzt gewesenen Auges in Reserve stehen, woraus denn im folgenden Sommer eine schöne Krone wächst.

Ob man die Kernstämme beym Okuliren auf das schlafende Auge verstutzen soll, oder nicht, darüber sind die Gärtner und Gartenschriftsteller sehr uneinig. Die meisten verwerfen das Verstutzen schlechterdings. Bey uns ist es fast durchgängig üblich, und die Erfahrung rechtfertigt es nicht blos, auch beym Okuliren hochstämmiger Bäume in die Krone aufs treibende Auge, sondern auch die Natur der Sache und der Vegetation der Pflanze bestätigt es, daß das neueingesetzte Auge bey noch allzustarkem Zufluß des Safts nicht gedeihen und nicht einwurzeln kann, welches häufig geschieht, wenn man den jungen Stamm in seinem Triebe nicht etwas stört, und durch das Abschneiden seines Hauptschosses ihn dazu bringt, daß der Saft etwas zurücktreten muß, wie dieß auch bey andern Veredlungsarten geschieht und nicht anders geschehen kann. Beym Kopuliren und Pfropfen ist es ebenfalls so, wobey alles über dem edlen Reise hinweg muß. Wie aber selten eine Regel ohne Ausnahme ist, so darf auch der Hauptschoß des aufs schlafende Auge okulirten Stämmchens nicht abgeschnitten werden, wenn es sehr trocken ist, wenn es lange nicht geregnet hat und wenn der Ostwind die Eigenschaft verursacht, daß sich die Rinde des Stämmchens kaum noch löst. Alsdann würde dem eingesetzten Auge zu wenig Saft zukommen; es würde folglich verderben müssen. In diesem Falle nehme man nur die Nebenzweige weg, und lasse den Hauptschoß stehen. Es braucht auch keines Verstutzens, wenn man mit Holz okulirt; dabey kann der etwas starke Saft nicht leicht so schädlich seyn.

Bekommt man Reiser von seltenen Sorten, und die Okulirstämme lösen sich nicht, so okulire man an Bäumen von der sogenannten Wasserschosse, welche den Saft sehr lange behalten; man kann dann auf das folgende Jahr wieder davon okuliren. Wenn trockene Witterung

[illegible], und der Saft deshalb zurück tritt, so schütte man, vorausgesetzt, daß man nicht viele Stämmchen zu okuliren hat, Wasser an die Wildlinge; alsdann treibt der Saft oft wieder, und tritt wenige Tage hernach wieder in Bewegung. Daher ist auch nach einem warmen Regen das Okuliren sehr gedeihlich. Die Morgenzeit, wo alles saftiger ist, schickt sich dazu besser als die Mittagszeit, und Tage mit bedecktem Himmel sind zuträglicher, als starke Sonnenhitze. In großen Baumschulen aber kann man oft wenige Auswahl treffen.

Die auf das schlafende Auge okulirten Stämmchen lassen sich auch vor Frühjahr versetzen und versenden, wenn sie auch noch nicht ausgetrieben haben.

§. 7.

Von den Okulirreisern.

Die Reiser, von welchen man Augen zum Okuliren nehmen will, müssen Triebe und Sommerschossen von gesunden, fruchtbaren, jungen und saftigen Bäumen, und wo möglich aus der Spitze und von der sonnenreichsten Seite derselben genommen seyn, weil sie da die zeitigsten und vollkommensten sind. Daß der Baum schon Früchte getragen haben müsse, ist nicht unumgänglich nöthig, wie manche irrig behaupten wollen; der junge Baum, von welchem man Augen nimmt, muß nur von fruchtbarer Art seyn, um fruchtbare Bäume zu liefern. Wasserschossen mit frechen, geilen, auf den dicken Aesten aufsteigenden Trieben und mit weit von einander stehenden Augen darf man freylich nicht nehmen, weil diese spät tragende und wenig fruchtbare Bäume geben.

Je größer und vollkommener die einzusetzenden Augen sind, desto besser. An Aepfeln und Birnen rc. sind die untern Augen (freylich nicht die alleruntersten) die schönsten; bey Pfirschen aber die mittleren und obenhin stehenden Augen, wovon man überhaupt gern die doppelten oder dreyfachen wählt. Die untersten Augen an Aepfeln und Birnen, welche zunächst an den schlafenden Augen des Reises befindlich sind, taugen bey starktreibenden Sorten am besten zu Zwergbäumen, weil sie ein gemäßigteres Wachsthum zeigen.

Fruchtzweige mit Tragangen vermeidet man gern; es trifft sich aber doch oft (und bisweilen kann man keine andere haben,) daß die aufgesetzten und austreibenden Augen blühen. Sind es doppelte Augen, wobey also auch ein Holzauge ist, wie bey Pfirschen, Aprikosen, Pflaumen rc. so zwickt man die Blüthe behutsam ab; der andere Trieb wird dann desto schöner und freudiger wachsen. Sind es aber einfache Augen, wie bey Aepfeln, so läßt man sie blühen und bricht sie nicht ab. Gewöhnlich kommt ein Holztrieb nach. Sehr wenige in meiner Baumschule sind vergeblich gemacht; ich habe vielmehr häufig gefunden, daß es überaus fruchtbare und bald tragende Bäume wurden; mein Irrthum und auch öfters die Nothwendigkeit, dieselben zu gebrauchen, hat mich in der That oft vergnügt.

Daß man die Pfropf- und Okulirreiser brechen, und nicht abschneiden solle, ist ein elender Aberglaube, dem noch manche Gärtner anhängen; das Schneiden ist besser, weil man dann weder den Ast des Baums noch das Okulirreis splittert. Daß altes Holz daran gelassen werde, ist auch unnöthig, man müßte es denn thun, um die untern Augen zu schonen, und sie nur mit dem alten Holze in Wasser oder in die Erde zu stecken.

Die Reiser zum Okuliren lassen sich nicht lange aufbewahren, und sind auch schwer zu versenden. Pfropfreiser dauern ein halbes Jahr in der Erde; aber die Okulirreiser darf man im Wasser nicht länger als drey Tage, 3 oder 4 Finger breit tief, stehen lassen. Dauert es länger, so lösen sich zwar die Augen ganz gut, aber sie schlagen selten an, weil der klebrige Lebenssaft zu sehr verdünnt und diluirt worden ist; doch habe ich bisweilen auch von länger verwahrten Reisern im Wasser gutes Anschlagen der okulirten Augen gefunden. Versendet man sie, so müssen sie in eine Gurke, in einen Apfel oder in eine ähnliche saftige Frucht gesteckt, und mit feuchtem Moos gepackt werden. Frisch vom Baume weg sind sie manchmal zu frech, wenn die Augen sogleich eingesetzt werden sollen; auch bricht sich dann das Keimchen nicht gern mit dem Auge aus; man muß sie oft erst eine Stunde abwelken lassen. Bisweilen aber ist die Hitze beym Okuliren so stark, daß man die Reiser in einem Topfe oder in einer blechernen Büchse mit

Reiser nachtragen muß. — Sind die abgeschnittenen Okulirreiser unvermuthet allzu welk geworden, so darf man sie nur etwa eine halbe Stunde lang ganz in frisches Wasser legen; sie werden dann wieder hinlänglich belebt.

Eine Ausnahme von einer kurzen Haltbarkeit der Okulirreiser machen die zum Gebrauch des Frühjahrokulirens bestimmten Reiser, wovon weiterhin §. 13. dieses 4. Kap. das Nöthige bemerkt und in der Absicht der mindern Saftigkeit der Augen ein nöthiger Wink gegeben wird.

§. 8.

Besorgung der auf das schlafende Auge okulirten Kernstämmchen.

Den auf das schlafende Auge okulirten Stämmchen ist es nicht dienlich, wenn sie im Winter zur Verwahrung gegen die Beschädigungen der Hasen mit Stroh eingebunden werden müssen. Nicht nur die Stämmchen selbst werden durch das Gewicht des Strohes hin und her bewegt, so daß sie bey nassem Wetter die Erde bis an die Wurzel abdrücken und dem Wasser zum Einlaufen Raum machen, welches sich dann des Winters in Eis verwandelt; sondern auch die eingesetzten Augen leiden oft Noth, ersticken und verfaulen theils wegen der im Stroh sich haltenden, vom Regen und Schnee herrührenden Feuchtigkeit; theils leiden sie Schaden vom Glatteis, da im Gegentheil bey freystehenden Bäumchen die Luft bald wieder getrocknet wird, wo dann der Frost unschädlich ist.

Das Band an den okulirten Augen wird über den Winter gebunden gelassen, wenigstens an den ins alte Holz okulirten Stämmchen. Findet man aber bey jungen Trieben, die beäugelt worden sind, daß das Band, (wie besonders bey Steinobst geschieht) stark einschneiden will, so wird es aufgelöst und lockerer gebunden. Wäre das Auge nicht angewachsen, so müßte es ganz weggenommen und das verunglückte Auge mit der Spitze des Messers rein herausgemacht werden.

Im Frühjahr werden alle okulirten Stämmchen durchgegangen, und wenn man zu Anfange Aprils sieht, daß das Auge schön gequollen, grün ist und eben ausschlagen will, oder bereits ausgeschlagen ist, so wird der Verband bey den guten Augen behutsam losgebunden, und der

ganze Schaft bis auf einen halbfingerlangen Stotzel (Knorre) über dem Auge etwas schräg von der hintern Seite gegen das Auge zu abgeschnitten. Dieser Stotzel wird den Sommer über bis zum August stehen gelassen, wo man ihn dann glatt über dem Auge mit vieler Behutsamkeit wegschneidet. Die gänzliche Verwölbung aber oder das Ueberwachsen des abgeplatteten Wildlings erfolgt erst im folgenden Jahre. Es ist übrigens dem neuen Schusse sehr zuträglich wenn man auf die frische abgeschnittene Stelle von dem oben beschriebenen Baumkitte oder von einem nicht fetten Baumwachse etwas weniges aufdrückt. Würde man sogleich im Frühjahr, ehe das Auge weit ausgetrieben, oder der neue Schoß erhärtet ist, alles bis an das Auge wegschneiden, so würde meistentheils das Auge vertrocknen und die Hoffnung zum Baume würde scheitern. Ehe aber der gelassene halbfingerlange Stotzel bis gegen die Okulirstelle hin vertrocknet, hat das neue Reis schon eine oft fingerdicke Stärke gewonnen.

Den im Sommer heranwachsenden okulirten Stämmchen ist es überaus heilsam, wenn sie mit leichten 3 bis 5 Schuh hohen tannenen Pfählchen versehen werden; daran zu binden braucht man sie gerade nicht alle. Sie werden dadurch bey dem Hin- und Hergehen und bey den mannigfaltigen Verrichtungen in der Baumschule beschützt, und geben wenigstens den Arbeitern eine Erinnerung zur Behutsamkeit. Diejenigen Stämmchen aber, die krumm wachsen wollen, besonders die Reiser, die auf eine horizontale Lage, wie manche so gern thun, sich neigen wollen, müssen an dieselben gebunden, und nach und nach gerade gerichtet werden. Indessen kann man der Pfählchen ganz entbehren, wenn man den Reihen einen starken Raum von 3 Fuß Breite und den Stämmchen 1½ Fuß Abstand geben kann. Die Stämmchen wachsen doch gerade, und die freye Bewegung ist ihnen viel gesünder und in manchem Betracht besser, als wenn sie angebunden sind, die krummwachsenden ausgenommen.

Die heranwachsenden Stämmchen dürfen durch keinen Schnitt in ihrem Safttriebe gestört werden, zumal im ersten Vorsommer nicht. Wären sie auch zu Zwergbäumen bestimmt, so muß man sie ruhig ihre Schüsse machen lassen. Schnitte man das Hauptreis nur einen Finger

lang ab, so würde es trauern und allen freudigen Wachsthum bis zum zweyten Safttriebe, ja auf das ganze Jahr, verlieren. Deshalb verursachen die Nebenstecher manchen Stillstand; das Messer aber ist noch nachtheiliger.

§. 9.

Fernere Behandlung der auf das schlafende Auge okulirten Bäumchen im andern Jahre.

Den zu Hochstämmen bestimmten und tauglichen Bäumchen werden im März des folgenden Jahres, ehe sie anfangen zu treiben, alle Nebenschossen und Zweige bis an die Spitze sauber, glatt und behutsam weggeschnitten, ohne den geringsten Stotzel oder Knorren zu lassen. Letzteres würde sonst nicht nur einen ungleichen und höckerigten Stamm geben, sondern ihm auch in andern Stücken schädlich seyn. Denn eine solche abgeschnittene Stelle überwächst mit Rinde; ehe dies aber geschieht, würde der Knorre dürr werden, folglich der Stamm unter der Rinde dürres Holz behalten, das mit der Zeit den Anfang zum Brand und Krebs geben würde. Jeder Zweig muß glatt und sauber weggeschnitten werden; das gewöhnlich im innersten Winkel des Zweiges sitzende kleine Auge aber muß stehen bleiben, damit es als ein neuer Saft-Herbeyzieher zur Verdickung des Stammes ausschlagen und wachsen könne. (Bey diesem Ausschneiden werden die Vortheile des gehörig eingerichteten Gartenmessers fig. A. und B. Taf. I. sichtbar seyn.) Man darf übrigens den Schnitt nie von oben herunter führen, sonst splittert man jedesmal den Stamm etwas. Was nun in dem laufenden Frühjahre und Sommer von Zweigen und Aestchen am Schaft herauswächst, läßt man stehen. Dadurch wird der Stamm dick, stark und dauerhaft. Sollte aber allenfalls der Schoß keine Zweige aus seinem Schafte ausstoßen wollen, so kneipt man ihm um Johannis, oder auch nach Beschaffenheit der Sache früher, etwas von der Spitze ab, wo er denn bald Nebenzweige treiben wird.

§. 10.

Behandlung der okulirten Bäume im dritten Jahre.

Längstens im dritten Jahre stehen die okulirten Bäume so erwachsen da, daß sie die Krone machen kön-

nen. Zu dem Ende werden ihnen nicht blos die im vorhergehenden Jahre zu ihrer Verstärkung am Schafte wieder herausgewachsenen Zweige sauber hinweggenommen, sondern der Schaft wird auch da, wo er die Krone bilden soll, abgeschnitten. Die gewöhnliche und schicklichste Höhe des Stammes vom Boden bis an die Krone sind sechs Fuß Rheinl. Diese Höhe giebt man den Aepfelbäumen, Birnbäumen, Pflaumen, Nüssen, Mandeln, Pfirschen, Aprikosen. Manche lieben eine größere Höhe; allein die Stürme können sie dann stärker greifen, und fast jährlich ihren Früchten großen Schaden thun. Was aber Kirschen, Kastanien, Speierlinge ꝛc. und alle Bäume betrifft, die an die Landstraßen und Wege gesetzt werden sollen, so müssen diese 7 Fuß Schafthöhe haben.

Was die jungen Stämme über 6 Fuß 6 Zoll, die Kirschen- und Kastanienbäume über 7½ Fuß Höhe haben, wird abgeschnitten. Da nun der Baum allen Saft in die Krone zu treiben schuldig ist, so werden ihm auch die in diesem Sommer an dem Schafte hervorkommenden Augen und Knospen, woraus Zweige entstehen wollen, von Zeit zu Zeit mit den Fingern abgedrückt.

Dieses Abdrücken der Augen und Knospen an Stellen, wo unnöthige oder schädliche Zweige hervorwachsen wollen, ist überhaupt in der Baumgärtnerey sehr wohl zu merken und fleißig zu üben. Dadurch werden dem Baume viele Wunden, auch dem Baumgärtner viele Mühe gespart, und der Wachsthum und die Gesundheit des Baums wird dadurch befördert. Wenn einmal sein Saft eingetreten ist und er angefangen hat zu treiben, so will er in diesem seinem Lebenstriebe ungestört seyn. Was zu dieser Zeit an ihm geschnitten wird, alterirt ihn gleichsam, macht seinen Saftumlauf irre, stillstehend, und ist ihm also nach Verhältniß der Größe und Menge seiner Wunden schädlich. Wenn man ihm nun die Augen da wegbricht, wo er überflüssige Zweige machen will, so spürt er dies nicht, es macht ihm keine Irrung im Triebe und Umlaufe seines Safts. Wenn aber die Augen schon in Zweige ausgetrieben, Adern und Saftgänge sich in dieselben gemacht haben, und sie werden dann weggeschnitten, so bekommt der Baum gleichsam lauter kleine Aderlässe, die ihm manchen Tropfen Blut oder

Saft (denn der Saft ist sein Blut) wegnehmen, den er zu seinen Aesten oder sonst nöthig hätte, oder der ihn wenigstens stärker machen könnte. Das sieht man augenscheinlich an den Bäumen des Steinobstes, zumal an den Kirschen. Wenn man hauptsächlich zur Unzeit, d. h. in seinem vollen Triebe und beym Umlaufe seiner Säfte einen Zweig wegschneidet, oder sonst eine Wunde macht, so hängt bald ein Klümpchen Harz daran. Dies ist sein Saft, sein Blut, das sich durch Gerinnen in der äußern Luft verdickt; und dieser Saft, dieses Blut entgeht ihm schon zu seinem Wachsthume und zu seiner Verstärkung; er hätte es zur Vergrößerung und Verstärkung seiner Aeste, seines Stammes, zur Vermehrung und Vollkommenheit seiner Früchte anwenden können. Sind die Wunden stark und häufig, so wird er krank, bekommt den Brand, und stirbt ab.

Ist einer oder der andere Baum etwa zurück geblieben, und noch allzu schwank, so darf man ihn ja nicht, um die Krone zu machen, wie die übrigen behandeln, obgleich er die Schafthöhe und darüber hätte. Dadurch würde man ihn sehr zurücksetzen, und ihn auf viele Jahre seiner gehörigen Stärke berauben. Ein Baum von schwankem Stamme, der seine Krone nicht tragen kann, ist ein trauriges Geschöpf und eine verdrüßliche Plage in dem Obstgarten. Man lasse ihm noch ein Jahr seine Schaftzweige wachsen, schneide ihm aber die Höhe zur Krone; alsdann wird er im folgenden Jahr seine Majorennität erlangen, und ein pflanzbarer Baum werden.

§. 11.

Vom Okuliren auf das treibende Auge.

Das Okuliren auf das treibende Auge, welches bey dem Safttriebe der Bäume im zweyten Jahre 8 Tage vor, bis 8 oder 10 Tage nach Johannis geschieht, wird nur in jungem Holze angewendet, nämlich in Sommerlatten, Sommerschossen, und in Reisern, die in demselbigen Frühjahr bis Johannis gewachsen sind, besonders zu Kirschen, Aprikosen und Pfirschen. Es dient sehr gut, um hochstämmige Bäume in die Krone zu okuliren, weil diese oft noch vor dem Winter schöne Kronenäste ziehen. Die Kronen müssen aber im Frühjahr an den Aesten zurückge-

schnitten werden, wie auch alle andere schon veredelte so lange sie in der Baumschule stehen bleiben. Würden letztere nicht zurück geschnitten (das heißt auf 3, 4, 5 Augen abgeschnitten, je nachdem die Beschaffenheit der Krone, und die Art des Obstes ist), so würden die Aeste Tragaugen ansetzen. Wenn dann der Baum versetzt werden und zurückgeschnitten werden sollte, so hätte man keine Holzaugen, und das Zurückschneiden fiele weg. — Durch das Zurückschneiden der wilden Kronenbäume im März werden diese also zum Okuliren auf das treibende Auge zubereitet. Man wählt nämlich von der Krone drey oder höchstens vier der besten und wohlstehendsten Aeste, schneidet sie bis auf 2, 3 oder 4 Augen ab, und die übrigen Aeste nimmt man ganz hinweg.

Von den erwachsenen Aesten aus diesen stehen gelassenen Augen werden drey oder vier der stärksten und besten erwählt und okulirt. Zuerst werden die etwanigen am Stamme ausgetriebene Laubästchen weggeschnitten, die überflüssigen Sommerschossen an der Krone herausgenommen, und die drey oder vier erwählten Aestchen zum Okuliren so zugerichtet:

Man biegt den Baum unter den linken Arm, und behandelt ihn mit dem Messer in der rechten Hand. Die zu okulirenden Aeste werden bis auf etwa sechs Augen oder eine Hand breit abgekürzt. Diese sechs Augen werden zum Theil nebst den Blättern sauber weggeschnitten, ohngefähr in folgender Abwechslung: das unterste Auge wird mit seinem Blatte weggeschnitten; das zweyte Auge wird gelassen und nur das Blatt wird weggenommen; das dritte Auge wird nebst dem Blatte weggeschafft und in dieser Gegend wird das Auge eingesetzt; das vierte und fünfte Auge wird wieder mit dem Blatte weggenommen und so auch alle die sich etwa noch drüber befinden; nur das äusserste Auge wird nebst seinem Blatte stehen gelassen. Das letztere muß den Zug des Safts nach dem Okulirauge erhalten und befördern. Unter dem eingesetzten Auge aber wird eins oder das andere wilde Auge gelassen, damit, wenn allenfalls das Auge verderben, oder von Insekten ausgefressen werden, oder sonst Schaden leiden sollte, ein neues Aestchen da hervorkomme, dessen man sich im Herbste oder im folgenden

Jahr zum Okuliren auf das schlafende Auge bedienen kann. Die meisten Augen aber werden weggeschnitten, damit sie nicht dem eingesetzten Auge zu viel Saft entziehen.

Hat der Baum seine Höhe zur Krone noch nicht, und man will ihn gleichwohl auf das treibende Auge okuliren, so werden oben an einem schicklichen Platze in das mittelste Aestchen, nämlich in das Schaftreis, nachdem alle übrigen weggeschnitten worden sind, zwey Augen, auf die gegenüber stehenden Seiten, (etwa 2 Zoll das eine höher als das andere) eingesetzt. Das schönste, welches davon wächst, wird zum übrigen Schafte angezogen, das andere aber wird weggeschnitten.

Uebrigens ist die Verfahrungsart und Manipulation beym Okuliren aufs treibende Auge eben dieselbe, wie sie vorhin beym Okuliren aufs schlafende Auge gezeigt wurde.

Werden kleine niedrige Stämmchen, besonders zu Zwergbäumen, okulirt, und haben sie taugliche Sommertriebe, so wird eben so verfahren. Alles was unter dem einzusetzenden Auge von Aestchen und Blättern und Augen sich befindet, wird weggeschnitten, bis auf etwa ein oder zwey Augen zur Reserve, wenn ja das Okulirauge misrathen sollte. Zu äusserst wird ein Auge zum Zuge gelassen. Sollen auf zwey wohlstehenden Aestchen, die eine Gabel bilden, zu einem Spalierbaum zwey Augen eingesetzt werden, so lehrt der Augenschein, daß jedes an der äussern Seite rechts und links in gleicher Höhe zu stehen komme. — Für Pfirschen und Aprikosen ist dieses Okuliren auch sehr zuträglich, oft mit noch versetzbaren Bäumen auf den nächsten Herbst oder Frühling.

§. 12.

Fernere Behandlung und Besorgung der aufs treibende Auge okulirten Stämme.

Nach Verlauf von 10 bis 14 Tagen werden die Augen anfangen zu treiben; alsdann wird das Band, wenn es einschneiden will, etwas gelüftet. Man macht es aber nicht eher ab, als bis das Auge einen Finger lang ausgetrieben hat. Alsdann aber wird nicht blos das Band ganz weggenommen, sondern auch jedes Reis zunächst über dem

okulirten Auge wird glatt und behutsam weggeschnitten. Man läßt hier keinen Sturzel, um es etwa noch bis den Herbst etwas verwölben zu können. Vollkommen geschieht dieses freylich gewöhnlich erst im folgenden Jahre. Dem neuen Reise ist es sehr zuträglich, wenn auf das frische Holz etwas von dem Baumkitte gedrückt wird. — Die übrigen wilden Augen, welche man beym Okuliren gelassen hat, werden nun auch sauber und glatt weggeschnitten, und die Aestchen, woran die eingesetzten Augen etwa nicht bekleiben, werden gänzlich herausgenommen.

Was die in das Schaftreis okulirten Stämmchen betrifft, so wird, wenn das eingesetzte unterste Auge gut angeschlagen hat, das Stämmchen an diesem Auge abgeplattet, d. i. sauber und glatt weggeschnitten und etwas Kitt aufgedrückt. Ist das obere ausgewachsene Auge und Reis schöner oder wohlstehender und gerader wachsend, so wird das unterste an der Rinde, (aber ohne Verletzung derselben) weggeschnitten. Indessen kann dieses auch erst im Frühjahr geschehen. Ist das unterste Auge verdorben, so muß es sorgfältig mit der Spitze eines Messerchens herausgenommen werden, damit die etwas schadhafte Stelle wieder gut verheilen und verwachsen könne; zu dem Ende wird auch etwas Baumkitte aufgedrückt.

Bisweilen bleiben auch manche Augen, die um Johannis eingesetzt worden sind, schlafend bis zum folgenden Frühjahre. Bisweilen findet man sogar einige von den aufs schlafende Auge okulirten ein ganzes Jahr hindurch schlafend, und doch gesund bleibend; erst im zweyten Frühjahr schlagen diese aus. Der Fehler liegt gewöhnlich an der Wurzel.

Bey Einsetzung der Augen in die Kronenäste hat man auch darauf zu sehen, daß die Augen nicht hoch zu stehen kommen, d. h. nicht entfernt, sondern nahe bey dem Stamme, weil sonst in den folgenden Jahren leicht vom wilden Aste Augen und Reiser austreiben. Uebersieht man es, diese bey Zeiten wegzuschneiden, so kommen unterhalb den Aesten mit den guten Früchten zugleich wilde zum Vorschein. Hernach muß auch bey Einsetzung der Augen in Ueberlegung gebracht werden, wie die aus den Augen zu wachsenden Reiser zu stehen kommen, ob sie nicht

gegen einander wachsen, oder sonst auf dieser oder jener Seite einen üblen und unrechten Stand haben würden? etc. Gewöhnlich stehen sie am besten, wenn sie aussen hin zu stehen kommen. Setzt man aber auf zwey Kronenäste nur zwey Augen ein, so stehen sie besser nach Innen zu. Denn sind sie nach Aussen hin eingesetzt, und schlägt nur ein Auge an, so giebt es eine schiefe übelstehende Krone. Stehen aber die Augen inwendig, und schlägt nur eines an, so kann dieses eine wohlstehende Krone machen.

Man suche ferner zu vermeiden, daß man keinen sogenannten Gabelbaum oder Scheerenbaum erziehe, deren beyde Hauptäste eine Gabel formiren. Solchen Bäumen sind die Sturmwinde sehr gefährlich; sie werden am leichtesten davon in der Mitte gespalten. Der Gabelbaum entsteht aber, wenn man zwey Aeste eines Baumes weit oben okulirt. Setzt man aber die beyden Augen nahe gegen den Schaft hin weit unten an den beyden Kronästen ein, so treiben die beyden wachsenden Reiser bald Nebenäste und eine wohlbewachsene Krone.

Bey den auf das treibende Auge okulirten Bäumen und Stämmchen ist im Sommer und Herbst fleißig nachzusehen, was etwa von wildem Nachtrieb sich äußert, diesen muß man von Zeit zu Zeit abdrücken und wegnehmen.

Im folgenden Frühjahre müssen unablässig alle in der Baumschule stehen gebliebene, aufs treibende Auge okulirte Stämme und Bäumchen, hohe oder niedrige, Kronenbäume oder Zwergstämme, an ihren neuen Aestchen, auf 2, 3, 4 oder 5 Augen, nach Beschaffenheit und Erforderniß des Baums und der Bestimmung desselben, zurückgeschnitten werden.

§. 13.

Vom Okuliren aufs treibende Auge im Frühjahr.

Auch das Okuliren im Frühjahr hat einen erwünschten Fortgang, und verschiedene Vortheile. Man kann nachholen, was im Herbst aufs schlafende Auge entweder verunglückt oder versäumt worden ist. Die Reiser und Aestchen, welche von den im Frühjahr eingesetzten Augen wachsen, bekommen einen grossen Vorsprung vor den

um Johannis okulirten. Was etwa mißlingt, kann auf Johannis oder den Herbst nachgeholt werden.

Die eigentliche Zeit dieses frühen Okulirens ist die Pfropfzeit in die Rinde, d. h. wenn die Bäume in den Saft zu treten angefangen haben und die Rinde sich löst. Zu Okulirreisern nimmt man die zum Pfropfen bestimmten. Man nimmt sie sowohl vom Baume frisch, als auch diejenigen, welche man schon einige Zeit in der Erde aufbewahrt hat. Man wäscht sie gut ab, und läßt sie auch nöthigen Falls sich ein wenig im frischen Wasser erquicken. Lösen sich daran auch die Augen im ersten Frühjahr nicht so gut als um Johannis, so hat dieses doch nichts zu sagen.

Wir empfehlen jetzt keine andere Zubereitung des Auges, als mit Holz, wobey das willige Lösen der Rinde nicht unumgänglich nöthig ist; diese wenige Saftigkeit ist hernach zum Anwachsen förderlich. Ueber diesen Satz wird mancher den Kopf schütteln. Aufmerksame Baumerzieher aber werden oft gefunden haben, daß das Okuliren, so wie auch das Pfropfen in den Spalt und vornemlich in die Rinde, zwar eine Flüssigkeit des Safts verlange, aber nicht einen allzu großen Vorrath, nicht einen zu starken Erguß der Säfte, und daß ein etwas welkes Reis und Auge besser bey einem saftigen Stämmchen gedeihe, als ein ebenfalls saftiges. Dabey zeichnen sich besonders manche Sorten Kirschen und Aprikosen aus. Man muß nur den Zeitpunkt genau in Acht nehmen, in welchem sie der Einverleibung mit fremden Säften fähig sind. Wie oft erstickt das Auge der Kirsche bey vollem Safte? Und warum ist dann das Auge nicht blos vertrocknet, sondern die Stelle am wilden Stamme, wo die Einsetzung des Auges geschieht, rund umher dürr, und gleichsam brandig? — Bey diesem Frühjahrsokuliren kommt übrigens dem Pfropfer auch der kleine Umstand gut zu statten, daß das mit Holz zugeschnittene Auge eine Steifigkeit hat, gut einzuschieben und überhaupt bequemer zu behandeln ist, als ein Auge mit bloßer Rinde; denn im Frühjahr hat man keinen Blattstiel, woran man das Auge fassen könnte.

Bey diesem Frühlingsokuliren treibt zwar das Auge nicht so geschwind aus, als beym Okuliren um Johannis;

es kommt oft nicht vor vier Wochen. Indessen erhält es doch vor dem Johannisauge in seinem Wachsthume einen großen Vorsprung. — Die weitere Besorgung der im Frühjahr okulirten Stämmchen ist übrigens dieselbe, wie bey den am Johannis okulirten. Man darf nur das Band nicht allzufrüh wegnehmen.

Nach neueren Erfahrungen kann man auch im Herbst und Winter okuliren. Die Taf. V. fig. 1. 2. 3. 4. 5. deutlich versinnlichte Verfahrungsart ist folgende: Man macht mit dem Kopulirmesser fig. 1. (welches natürlich scharf seyn muß, damit keine Fasern am Schnitte des Auges und Wildlings entstehen) einen Queerschnitt etwas tief in den Wildling fig. 4., ohngefähr bey c; alsdann schneidet man von unten bey d das Holz bis an den Queerschnitt c 1 oder ¾ Zoll lang schräg aus, so daß das ausgeschnittene Holz ohngefähr einen halben Rehfußschnitt bildet. Kann dieser Ausschnitt an einer Stelle geschehen, wo ein Auge steht, so ist es um so besser, weil sich der Saft dahin zu ziehen mehr gewohnt ist. Doch ist dieses nicht unumgänglich nothwendig; der Ausschnitt kann allenfalls auch auf einer glatten Stelle geschehen. Mann nimmt nun das Edelreis, womit man okuliren will, und schneidet eben so über einem Auge, wie bey dem gewöhnlichen Okuliren, einen gleichen Queerschnitt so tief wie jenen und von unten her in eben derselben Länge aus. Dieser Schnitt muß so beschaffen seyn, daß das Reis auf den Ausschnitt im Wildlinge genau paßt, damit oben und unten und auf beyden Seiten Rinde auf Rinde komme. Der Schild darf nicht zu lang und nicht zu kurz werden; deswegen kann man sich dazu eines solchen Kopulirmesserchens bedienen, an dessen Hefte Taf. V. fig. aa unten zwey Zäckchen von Bein, Horn, Messing oder Stahl angebracht sind. Diese Zäckchen stehen 1 oder ¾ Zoll von einander ab, damit man sowohl die Stelle des Wildlings zum Ausschnitte cd fig. 4. und b fig. 2. als auch das einzusetzende Schild fig. 3. genau abmessen und bezeichnen könne. Auf solche Weise kann man bey einer kleinen Uebung und Genauigkeit sicher seyn, daß jedes gleiche Länge erhält, und daß Holz auf Holz, Rinde auf Rinde werde zu stehen kommen. Nur muß der Ausschnitt aus dem Wildlinge nach der Beschaffenheit des zahmen Reises,

woraus das edle Auge genommen werden soll, eingerichtet werden. Ist das Edelreis dünn, und der Wildling stark, so darf man an letzterem den Ausschnitt nicht zu stark, sondern nur oberflächlich machen, damit er nicht grösser, als der einzusetzende Schild ausfalle. Auch darf man nicht den Ausschnitt, weder des Wildlings noch des Edelauges, bis auf das Mark machen, sondern bey beyden muß festes Holz bleiben, damit keine Höhlung entstehe, die Fäulniß verursachen und das Zusammenwachsen hindern würde.

Der Verband kann, wie bey dem sonstigen Okuliren, mit Bast oder mit einem andern schicklichen Bändchen geschehen. Es ist aber hier besonders sehr dienlich und nöthig, daß es mit Wachs oder Baumwachs, oder mit einer Baumsalbe wohl bestrichen werde, weil der Verband lange bleibt, und Schnee und Regen ausgesetzt ist. Uebrigens kann und muß hiebey das Band scharf angezogen werden, da Holz auf Holz liegt. Es versteht sich von selbst, daß das Auge des Edelreises in der Mitte des Schildes stehen müsse, fig. 5. und daß es auch bey dem Verbande frey bleibe und heraussehe.

Auf diese Weise kann man nicht nur, wie bey dem gewöhnlichen Okuliren im Frühjahr und Sommer, sondern auch im Herbste von der Mitte des Novembers an und bey leidlichen Tagen den ganzen Winter hindurch, okuliren; und wenn man dabey genau verfährt, so wird selten ein Auge verderben. Die auf solche Weise veredelten Bäumchen werden sehr freudig heranwachsen und den übrigen okulirten und kopulirten Bäumchen in ihrem Wuchse nichts nachgeben.

§. 14.

Vom Kopuliren, von der Verschiedenheit dieser Veredlungsart und von ihren Vorzügen.

Das sogenannte Kopuliren, die Verbindung eines edlen Reises mit einem Kernstämmchen oder Wildlinge, ist nächst dem Okuliren eine ganz vortreffliche Veredlungsart; sie ist jetzt noch schätzbarer, nachdem man durch hinreichende Erfahrung erprobt hat, daß eine Winterkopulation statt findet, daß diese Veredlungsart sowohl im Frühjahr als auch im Herbst nach zurückgetretenem oder

verdickten Saft, ja bey günstigem Wetter den ganzen Winter hindurch, mit noch mehr Vortheil und Güte für die dadurch erzeugten Bäume bewerkstelligt werden kann. Selbst die *Frühjahrskopulation* hat mehrere Vortheile dadurch erhalten; denn nicht blos Sommerschossen werden unumgänglich dazu erfordert, sondern auch die auf altes Holz aufgesetzten Reiser gedeihen, zweyjährige Reiser wachsen an, und so sind unter andern auch schöne und gesunde Zwergbäume mit dieser Veredlungsart zu erzeugen. Ferner hat man die Bequemlichkeit, dünnere Reiser auf dickere Wildlinge zu kopuliren, im Fall man keine Reiser findet, die mit dem zu kopulirenden Aste oder Wildlinge gleiche Dicke hätten.

Das *Kopuliren* ist eine so sanfte und glückliche Veredlungsart, daß sie eigentlich *keine Verwundung* mit sich führt. Denn in dem Augenblicke, wo ich die äusserste Spitze des Baums schräg wegschneide, bedecke ich diese leichte Wunde *überall* mit eben solchem grünen und lebendigen Holze. Ist Schnitt und Verband so, daß beydes, genau schliessend, auf einander gebracht wird, und daß die Luft keinen Zwischenraum zum Austrocknen findet, so kann das edle Reis unmöglich zurückbleiben. Gesetzt, es verunglückte auch ein Reis, so ist doch der ganze Stamm unverletzt; er behält keine Wunde, wie sonst bey allen übrigen Veredlungsarten, sondern es schlägt aus dem nächsten obern Auge ein neues Reis aus. Man kann das Stämmchen zum zweyten- und drittenmal kopuliren; man kann es okuliren, man kann es pfropfen.

Man erhält durch diese Veredlungsart auch *baldige Bäume*. Sobald die Kernstämmchen in die Baumschule versetzt worden sind, es sey im ersten oder im zweyten Jahre nach ihrer Entstehung aus dem Kerne, können sie eben sowohl kopulirt als okulirt werden. Und weil das Stämmchen, ohne in seiner Natur Gewalt gelitten zu haben, veredelt worden ist, so wächst auch das Bäumchen freudiger, als andere nach sonstiger Art veredelte Bäume. Ausserdem giebt es sehr *schön gewachsene Bäume*. Die Veredlungsstelle verwächst in ein Paar Monaten so, daß man fast gar nicht mehr erkennen kann, wo Reis und Wildling zusammengewachsen sind. Weil das Stämmchen keine heftige Ver-

wundung und Verstümmlung erleidet, keinen Spalt, keinen Einschnitt und also kein dürres Holz bekommt, so giebt es auch die gesündesten und fruchtbarsten Bäume, und — wenn sie durch das Winterkopuliren veredelt sind — auch die dauerhaftesten Bäume in Hinsicht des Frostes.

§. 15.

Vom Kopuliren im Herbst und Winter.

Das Winterkopuliren hat noch mehr Vorzüge vor dem Kopuliren im Frühjahr, als das Okuliren aufs schlafende Auge vor dem Okuliren aufs treibende Auge hat. Das Gedeihen des verbundenen Reises ist viel sicherer, als bey der Frühjahrskopulation, die so leicht ein Nachtfrost vereitelt. — Es scheint zwar sehr paradox, daß ein vor Winter und sogar im Winter aufgesetztes Reis von dem heftigsten Frost nicht sollte getödtet werden, da im Frühjahr ein einziger Nachtfrost so viele aufgesetzte Kopulirreiser verdirbt. Allein, wenn wir der Natur der Sache genauer nachdenken, so werden wir sehr einleuchtend überzeugt, warum ein so spät aufgesetztes Reis vor dem Verfrieren sicher sey, da das im Frühjahr gesetzte in der größten Gefahr steht. Der Frost zersprengt und zerreißt die Saftröhren, und dann scheiden sich die öhligten und salzigten Theile, und lösen sich auf. Hierin besteht das Erfrieren. Haben sich nun die Saftröhren nach Verhältniß des Grades der Kälte entledigt, ist, wie man sich ausdrückt, der Saft zurückgetreten, oder hat er sich verdickt, so findet kein Zersprengen derselben statt, wie wir an allen Bäumen sehen. *) Wenn wir aber im Frühjahr ein Reis kopulirt haben, so füllt es sich bey dem neuen Triebe des Wildlings gleich nach dem Anfangen mit Saft an, so daß die Augen quellen und ausschlagen wollen. Kommt nun ein harter Nachtfrost, so zersprengen die vollen Saftröhren, oder, wie man sagt, es erfolgt das Erfrieren.

Sobald man nun im späten Herbst gewahr wird,

*) Daß oft große Bäume von heftiger Kälte zerplatzen, beweist dagegen nichts. Es geschieht blos, wenn Tages zuvor ein Regen gewesen war, oder die Sonne den auf der Mittagsseite der Bäume anhängenden Schnee geschmolzen, und dadurch den verdickten Saft der Bäume in einige Flüssigkeit versetzt hatte.

daß der Baum durch Verdickung seiner phlegmatischen Säfte sich zur Ausdauer eines beträchtlichen Grades der Kälte vorbereitet, so kann man von da an bey temperirter Witterung den ganzen Winter hindurch kopuliren. Jeder Baum nimmt die Kopulation mit dem sichersten Erfolge schon im Herbst an, nachdem die Säfte durch ein Paar Nachtfröste hinreichend verdickt sind; auch Steinobst, welches sonst beym Pfropfen häufig zurückbleibt, geräth gleich gut. Im Frühjahr findet man dann den herrlichsten Fortgang an den Reisern, vorzüglich bey allen frühtreibenden Sorten, zumal Aprikosen, Pfirschen rc. *)

Aber, — wird man fragen: Kann denn das Reis im Winter anwachsen? — Ein eigentlicher Zusammenwuchs läßt sich freilich vor Winters Ablauf und vor dem Eintritte des Safts nicht erwarten; es saugt sich nur etwas an, und hat dabey fast eben die Bewandniß, wie bey dem eingesetzten schlafenden Auge im frühern Herbst. Es saugt sich blos an; bekleibt, bleibt es nur in seiner Größe. Es verdorret nicht. Das Aufschwellen des Auges, dieser Anfang seines Triebes, erfolgt erst im Frühjahr. — Daß sich aber das eingesetzte Auge, daß sich das Kopulirreis, auch wohl das Pfropfreis den Winter hindurch ansaugen könne, ist auch daraus begreiflich, weil wir wahrnehmen, daß der Saft des Baums auch im Winter bey gelinder Witterung eben nicht ganz todt und unwirksam ist. Denn woher würde es sonst kommen, daß die jungen Bäume im Frühjahr merklich dicker sind, als sie vor Winter waren, zumal wenn oft gelinde Witterung im Winter einfällt? Ueberhaupt wächst der Baum erst von Jakobi an, wo sein Treiben in die Länge aufhört, hauptsächlich in die Dicke; denn nun fängt der Saft an sich zu verdicken, und der Baum dünstet nicht mehr so viel aus, als bey der heißen Witterung.

Dieses Kopuliren im Herbst und Winter liefert für die Zukunft überaus dauerhafte Bäume, besonders auch

*) Sogar Pfirschenreiser, die zu Ende Novembers kopulirt waren, vertrugen eine darauf anhaltende zweymonatliche Kälte, wo das Thermometer abwechselnd 6 bis 12 Grad Reaum. unter dem Gefrierpunkt stand; sie schlugen im Frühjahr, ohne daß eins zurückgeblieben wäre, mit dem besten Erfolge aus.

in Absicht auf Kälte und Frost. Sie werden hierbey gleichsam in ihrem ersten Keime und bey ihrer Entstehung abgehärtet und aller Abwechslung von Nässe und Trockenheit, von Kälte, Frost und Sonnenschein ausgesetzt und dadurch gleichsam in ihrer Natur mehr ausdaurend vorbereitet, eine Wahrheit welche man aus physikalischen Gründen und aus der Erfahrung beweisen kann.

Bey dem Winterkopuliren hat man übrigens die Bemerkung gemacht, daß die im November und December kopulirten Reiser viel zeitiger und frecher treiben, als die im Januar und Februar kopulirten. Freylich kommt dabey viel auf die Witterung an, in wie weit der noch nicht stark verdickte oder durch gelindes Herbst- und Winterwetter in neue gelinde Bewegung gebrachte Baumsaft auf die gesetzten Edelreiser mehr oder weniger wirken kann. Zum Schutz gegen heftigen Frost oder anhaltende Nässe, so wie auch gegen das Austrocknen der Morgenwinde ist allerdings die Vorsicht rathsam, daß man entweder die Bastbänder mit einem Baumwachs bestreicht, worunter hinreichendes Fett gemengt ist, oder daß man die Kopulirstelle mit einem Klümpchen von solchem fetten Baumwachs überschmiert. Dieses bleibt in der härtesten Kälte geschmeidig; es hält nicht nur den Frost und die Nässe von der Kopulirstelle ab, sondern widersteht auch dem Austrocknen der Ost- und Nordwinde. — Zu einem solchen Baumwachs dient das oben bekannt gemachte Recept von Wachs, Harz und Terpentin, wozu noch etwas Hammelsfett oder Butter genommen werden kann. Wohlfeiler aber und noch zweckdienlicher wird der Baumkitt seyn, weil er in der Luft steinhart wird, Regen und Austrocknung abhält.

Andere Baumerzieher haben bemerkt, daß das Aufbewahren der Kopulirreiser bis zum Gebrauch keinen geringen Antheil am Anschlagen oder Nichtgerathen der Winterkopulation habe; sie halten es für nöthig, die Reiser entweder im Keller aufzubewahren, oder sie im Garten ganz bis auf das äußerste Auge in die Erde zu stecken, und zwar immer nach der Mittagsseite zu. Soweit jene Reiser in der Erde steckten, waren sie alle bekleibt; die über der Erde hervorgestandene Hälfte aber war ausgeblieben, besonders da, wo sie nicht auf der Sommerseite steckten. Dieselben Baum-

erzieher warnen, daß man keine unreife Reiser zur Winterkopulation breche. Letzteres hat allerdings seine Richtigkeit. Unreife Reiser taugen nie, oder äusserst selten. Daß man die Reiser nicht auf die Nordseite des Gartens eingraben und aufbewahren solle, mag ebenfalls seinen Grund haben; aber nur was die Kopulirreiser für den Winter betrifft. Bey Pfropfreisern für das Frühjahr müssen sie in einem ganz schattigten Platze des Gartens eingesteckt werden, weil sonst auf der Sommerseite die warme Sonne sie in Vegetation setzt. Pfropfreiser, welche ich im Schatten den Winter über eingegraben und wovon ich noch im May bey schon ausgeschlagenen Bäumen etliche zum Pfropfen angewendet hatte, schlugen sehr gut an, weil sie noch schlafend waren. In der Sonne würden sie getrieben haben und ganz untauglich gewesen seyn.

§. 16.

Weitere Bemerkungen über das Kopuliren, und von den dazu dienlichen Reisern.

Das **Kopuliren** ist eigentlich die ungekünsteltste Pfropfungsart, mittelst welcher ein Pfropfreis, von gleicher Dicke mit dem zu bepfropfenden Reise oder Wildlinge, an oder in denselben durch **einen** Schnitt (oder auch durch mehrere Einschnitte), gepaßt und so mit ihm verbunden wird, daß sie zusammenwachsen. Die Verbindung erstreckt sich blos auf zwey dünne Reiser, wobey Wechsel der Wärme und Kälte durch Ausdehnung und Zusammenziehung keine merkliche Verrückung machen kann.

Das **Kopuliren im Frühjahr** geschieht um die gewöhnliche Pfropfzeit, wenn der Saft eintritt, Ausgang Märzes und im April, je nachdem sich der Frühling anläßt.

Junges Holz auf jungem Holz, d. i. Sommerlatten, Schossen oder Reiser vom letzten Jahre auf ähnliche von demselben Sommer schlagen am geschwindesten an. Allein nicht weniger geräth auch altes Holz auf jungem Holz, und junges Holz auf altem, und altes auf altem. Man kann nämlich 5 oder 3jährige Reiser auf 2 oder 3jähriges Holz kopuliren: man kann einjährige Sommerlatten auf 2 oder 3jähriges Holz setzen, auch 2jährige Triebe auf 3 und mehrjähriges Holz ꝛc.

Das Reis und der Wildling müssen einerley Dicke haben. Mittelmäßig dicke Reiser, etwas stärker als ein Pfeifenstiel, sind am besten. Es dienen dazu aber auch Fingers dicke Reiser, und dünne, wie eine Schreibfeder.

Die Hauptsache ist, daß Reis und Wildling durch den Schnitt vollkommen auf einander passend gemacht werden, und Rinde auf Rinde stehe. Es kommt zwar auf den Bast, auf die innere grüne, unmittelbar auf dem Splinte oder Holze liegende Rinde an, und daß diese mit dem Baste des aufgesetzten Reises gleichstehe, weil sich hier die Saftröhren mit einander verbinden müssen. Gewöhnlich aber kommt diese Rinde auf einander, folglich auch Holz auf Holz, und Mark auf Mark, wenn die äußere Rinde vollkommen paßt und keine vorsteht. Und dann muß auch das Reis beym Verbande nicht verschoben werden. Das Mark an sich hat hier übrigens keinen Einfluß; es liegt nichts daran, ob es genau auf einander passe und stehe, oder nicht.

§. 17.

Von der Verschiedenheit der Kopulirmethoden.

Da ich dem Zweck eines Handbuchs angemessen finde, mich ohne Zurücklassung der wesentlichsten Kenntnisse der möglichsten Kürze zu befleißigen, so will ich hier alle diejenigen Kopulirmethoden übergehen, welche mit Künsteleyen und mit mehreren Einschnitten verbunden sind, welche mit mehreren Umständen und mit Zeitversplitterung doch nur zu einem und demselben Endzweck führen; auch werden gewiß die meisten Gartenfreunde und Baumerzieher sich lieber des kürzesten Weges, der zu demselben Ziele führt, bedienen, und das Einfache mehr als das Gekünstelte lieben. Indessen habe ich Taf. II. fig. 4. 5. 6. einige solche Verschiedenheiten der Einschnitte zum Kopuliren vorgestellt, welche Jeder etwa nach eigenem Belieben vermehren oder verändern kann. Dabey ist aber zu bemerken, daß bey winklichten Einschnitten der Hauptschnitt selten so glatt und sauber zu machen ist, als bey durchaus planem Schnitte, und daß doch in der Hauptsache Alles auf Eins hinausläuft.

§. 18.

Von den Handgriffen der einfachen Kopulirmethode.

Der leichte Handgriff bey dem gewöhnlichen Kopuliren besteht darin, daß man den beyden an Dicke gleichen Reisern, dem edlen Reise und dem Wildlinge, einen schrägen rehfußartigen Zuschnitt, wie Taf. II. fig. 7. giebt. Sie müssen nämlich genau auf einander passen; es muß Rinde auf Rinde zu stehen kommen; und es darf nirgends vorstehen, auch inwendig keine Höhlung oder Vertiefung haben; vielmehr muß Holz auf Holz, und Mark auf Mark passen.

Diese Art des Schnitts, wozu die Hand ohnehin bey Abschneidung eines Reises gewöhnt ist, lernt man gar bald, wenn man es nur etlichemal an ein Paar Weiden, oder an anderen grünen Reisern übt.

Bey jeder Anwendung dieses Schnitts zum Kopuliren untersucht man aber zuerst, wo die schicklichste gleiche Dickung des Reises und des Wildlings befindlich ist, zeichnet es auf beyden mit einem leichten Einschnitte (auf derjenigen Seite die ohnehin wegfällt), plattet zuerst den Wildling ab *), und giebt ihm einen Zoll langen schrägen Schnitt, so, daß das Mark in der Mitte zwischen dem Anfange und Ende des Abschnitts steht. Letztern ebnet man wohl, damit keine Erhöhung oder Vertiefung zu merken sey. Alsdann wird das ebenfalls abgeplattete edle Reis (welches, wie ein Pfropfreis, nur 2, 3 oder höchstens 4 Augen haben soll), auf der linken Hand liegend in gleicher Länge schräg zugeschnitten, damit es ebenfalls ganz glatt und eben, und an der Rinde nirgends verkerbelt und faserig werde; (weswegen das Messerchen, von der bequemen Gestalt fig. G. Taf. I. recht scharf seyn muß.) Hält man es nun mit zwey Fingern auf den Schnitt des Wildlings, und es paßt noch nicht genau, so wird mit vorsichtigem Schneiden da wo es fehlt, nachgeholfen. Wenn es dann vollkommen paßt, so wird es aufgebunden.

---

*) Abplatten heißt nach der Gärtnersprache, ein Reis gerade, flach und glatt abschneiden, im Gegensatz vom schrägen und länglichen Schnitte, der oben scharf und gleichsam schneidend zuläuft.

Bey dem Zuschnitte des Kopulirreises sucht man dem Rücken desselben ein gutes Auge zu verschaffen, das in den Verband kommt, und deswegen den Rehfußschnitt etwas lang faßt. Sollte das Kopulirreis etwa abbrechen, oder sollten die Augen ausgefressen werden, auch sonst Schaden leiden; sollten die Augen besonders durch einen späten Frost, während sie eben in der Milch stehen, verdorben werden, so lüftet man das eingeschlossene und verbundene Auge. Alsdann treibt es zur Verwunderung stark.

Bey dem Aufbinden oder Zusammenbinden des edlen Reises mit dem Wildlinge ist auch eines und das andere sorgfältig in Acht zu nehmen. Am besten zum Binden ist der oben beym Okuliren angerühmte weiße Bast, der bey diesem Geschäft fast unumgänglich nöthig mit Wachs gewichst seyn muß. Da nämlich sogleich etliche Finger der linken Hand das zu umbindende Reis fest aufdrücken und halten müssen, so ist es sehr nöthig, daß das Band etwas klebrig sey, damit es bey dem Nachlassen der rechten Hand nicht sogleich aufspringe und sich aufrolle. Auch macht das Wachs das Band stärker, und schützt die Veredlungsstelle besser vor Regen und sonstiger Nässe. Man darf sich keines naßgemachten Bastes bedienen, welches hier noch schädlicher wäre als beym Okuliren, ja ein gewisses Verderben des Reises verursachen könnte. Denn ein solches nasses Band, das sich durch die Feuchtigkeit zusammengezogen hat, dehnt sich wieder aus und verlängert sich, wenn es trocken wird. Daher wird das edle Reis locker, so daß die Luft zwischen die zusammengesetzten Reiser dringen und das Zusammenwachsen vereiteln kann. Man nehme es lieber ganz trocken, wenn es nicht gewichst ist.

Das Band wird in der Mitte desselben, so wie bey der Mitte der Veredlungsstelle unter oder über den Fingern, die das Reis halten, angelegt und etlichemal umwickelt, bis man die Finger hinwegthun kann und das durch den Bast etwas in seiner Lage gehalten ist. Alsdann wird das Reis, wenn es etwa verrückt ist, wieder in seine rechte Lage gedrückt; die beyden Theile des Bandes werden mit beyden Händen ergriffen und entweder auch übers Kreuz, wie beym Okuliren, oder auch nach Bequemlichkeit anders, unter stetem star-

ten Anziehen so verbunden, daß der ganze Schnitt bedeckt ist. Zuletzt werden sie mit einem Knopf verwahrt.

§. 19.

Vom Kopuliren bey ungleicher Dicke des Wildlings und des Kopulirreises.

Kann man nur ein solches Kopulirreis anwenden, welches dünner ist, als der Wildling, so ist auch folgende Methode bequem und gut. Man plattet den Wildling Taf. II. fig. 20. etwas schräg ab, schneidet dann das Kopulirreis fig. 21. entweder auf die gewöhnliche Art nach fig. 7. zu, und zwar in der Länge eines starken Zolles, oder mit einer Einkerbung nach fig. 21. a. Letztere ist aber nicht unumgänglich nöthig. In derselben Länge schneidet man auf der hohen Seite des Wildlings, da wo der Schnitt der Platte ausgegangen ist, die Rinde nach der Breite hinweg, welche das zugeschnittene Kopulirreis hat. Bey diesem Schnitte b c darf das Holz, wenn das Reis nicht stark ist, nur oberflächlich in der Mitte berührt werden. Da nun die innere grüne Rinde stark blos liegt, so kann es nicht fehlen, daß das Kopulirreis sich ansaugen und wachsen muß. Ist aber das Kopulirreis etwas stark und dick, so wird von dem Holze des Wildlings mehr weggeschnitten, und neben Rinde auf Rinde wohl gerichtet. Ist es nun gut angepaßt, nach fig. 22. so wird es mit dem Wildlinge auf die vorhin beschriebene Weise verbunden; darauf wird die Platte mit dem Baumkitte oder mit etwas Baumwachs verschmiert. Diese Methode verfehlt fast nie ihres Zwecks.

Englische Methode. Taf. II. fig. 24. und 26.

In England verfährt man beym Kopuliren eines dünnern Reises mit einem dickern Wildlinge auf folgende, immer etwas verschiedene Weise. Das Reis Taf. II. fig. 25. wird schief von e nach f, wie beym Kopuliren, auf gleiche Dicke geschnitten; der etwas schräg abgeplattete Wildling fig 24. bekommt dann da, wo der Schnitt zum Anplatten geschehen soll, noch eine Abschärfung a b. Nun wird der Abschnitt an der Rinde von d nach c gemacht und zwar nach der Größe und Breite des Schnittes e f am edlen Reise; darauf geschieht das Ansetzen und Anbinden.

Natürlich muß der Schnitt am Stamme c d eine gerade Fläche seyn, er wird also oben bey c breiter, als der Schnitt des Reises bey e. Es ist aber genug, wenn nur unten f gut an d anschließt. Ist das edle Reis dünn und der Wildling viel dicker, so wird der Schnitt c d gar nicht auf das Holz kommen und der grüne Bast kaum halb abgeschnitten werden. So wächst es vortrefflich; es erfordert keine große Accuratesse, und geht folglich sehr geschwinde von statten.

Das Reis wächst, wenn der innere Rand des Bastes oder Holzes am Reise und Wildlinge auf einander treffen. Nicht weniger wächst es, wenn der Bast desselben mitten auf den Bast des Wildlings kommt, folglich weder die äußeren noch die inneren Flächen sich berühren.

Daß nun aber am Wildlinge oben bey a b der schräge Schnitt an der Schärfe der Platte angebracht wird, und zwar gegenseitig schräg, ja daß viele Baumpflanzer den Wildling von h nach g (Taf. II. fig. 26.) hoch gegenseitig schräg abschneiden, davon geben sie die Ursache an: „daß der in „den höhern Theil g kommende Saft, welcher gegen h wie„der herunter läuft, das oben bey c eher trocknende Reis „feucht erhalte." — Wenn aber das Reis angewachsen ist, so schneidet man den obern Theil des schrägen Wildlings aufwärts schräg nach der Linie i h (fig. 26.) hinweg, damit die Platte überwachsen könne.

Auf eine und die andere zuverläßige Kopulirmethode will ich hier noch weiter aufmerksam machen. Die eine kann das Kopuliren mit dem Zugreise, die andere die Wurzelkopulation heissen. Das Kopuliren mit dem Zugreise ist Tab. V. fig. 6. versinnlicht. Der erste Schnitt a geschieht über dem gegenüber stehenden Zugaste b hin mit einem Rehfußschnitte. Das Edelreis c wird dann auf die gewöhnliche Art bey d schräg zugeschnitten, und der Wildling auf der tiefen Seite beym Anfange des Rehfußschnittes oder der schrägen Abplattung, bey e, jenem Zuschnitte des Edelreises anpassend gemacht. Ueberhaupt wird soviel weggeschnitten und abgeschärft, als erforderlich dazu ist, daß die innern grünen Rindenlagen aufeinander passen und zusammen zu liegen kommen. Ist etwa der Schnitt e am Wildlinge breiter geworden, als der

Schnitt d am Edelreise, so daß nur eine Seite der grünen Rinde desselben auf jenen Schnitt paßt, und man hat kein anderes Edelreis zur Abhelfung des Fehlers, so paßt man es nur auf der einen Seite an; es wächst dann gleichwohl an. Besser ist es freylich und auch der Trieb ist stärker, wenn der ganze Schnitt des Edelreises auf den Schnitt des Wildlings paßt. — Ist das Reis angeschlagen, so wird der obere Theil a mit dem Zugaste b nach der punktirten Linie weggeschnitten.

Diese Methode ist überaus sicher und unfehlbar. Das Zugreis unterhält den Safttrieb und das Anspielen des Safts an das angefügte Reis. Auch ist diese Methode die sicherste, wenn man Wildlinge in der Stube veredlen, und hernach in die Erde einsetzen will.

Was die andere Kopulirmethode, die Wurzelkopulation, betrifft, so ist diese eine überaus schöne und treffliche Veredlung und Fortpflanzung der Bäume. Sie geschieht an ausgegrabenen Wurzelstücken. Auf Taf. V. ist sie fig. 7. 8. 9. versinnlicht. Wie leicht kann man zu einer Menge ausgegrabener Wurzelstücke kommen! Sie können von der Dicke eines Daumens und noch dicker, bis zu der Dünne eines Federkiels seyn. Vier Zoll Länge ist hinreichend, wenn ein solches Wurzelstück mit einigen Haar- oder Nahrungswurzeln versehen ist; je mehr aber die Länge beträgt, desto besser ist es. Man muß nur darauf sehen, daß die Wurzelstücke frisch sind; sonst mißrathen sie nach dem Austrocknen. Die freien Haarwurzeln vertragen nicht lange die Luft, ohne auszutrocknen. Wenn man daher in der Stube Wurzelstücke kopuliren will, so sollte man sie sogleich nach dem Ausgraben aus der feuchten Erde hinweg in einen Zuber Wasser werfen und sie aus demselben mit dem Kopulirreise versehen, auch nach dem Kopuliren, sie so lange bis an den Verband ins Wasser stellen, bis man sie in die Erde einsetzen kann. Die Manipulation ist die gewöhnliche des Kopulirens mit einem dünnern Reise. Man schneidet nämlich nach fig. 7. das Edelreis schräg zu; dem Wurzelstücke aber giebt man einen passenden Abschnitt, so daß die Rinden auf einander zu liegen kommen. Der Verband nach fig. 8. ist auch der gewöhnliche; er ist leicht und bequem mit einem Stückchen Bast oder einem sonstigen Bänd-

chen zu machen, daß bey Wurzel-Holz und Rinde schwammichter und nachgiebiger ist, als das Holz des Stammes oder Astes, eben deswegen aber auch geneigter zum Verwachsen, wie alle geheilte Wurzelbeschädigungen zeigen.

Die so kopulirten Wurzelstücke können nun sogleich in die feuchte Erde zum An- und Fortwachsen eingesetzt werden; man wird dann den besten Erfolg sehen. Gern wählt man den allersichersten Weg. Und da weiß man, wie zuträglich dem baldigen Anwachsen der Wurzeln das Einschlämmen beym Einsetzen ist. Dieses ist hiebey mit wenigem Wasser und mit geringer Mühe anzuwenden, aber von ausserordentlichem Nutzen und desto baldigerem Triebe und Gedeihen. Damit nun nicht etwa die anhaltende Nässe und Feuchtigkeit im Erdboden, (weil die Kopulirstelle 1 bis 2 Zoll tief in der Erde stehen und also ganz damit bedeckt seyn muß) dem angebundenen Edelreise nachtheilig seyn möchte, so bediene ich mich dabey meines Baumkittes und umgebe den ganzen Verband der Kopulirstelle mit einem Klümpchen des Kitts von ohngefähr eines halben Eyes Größe nach fig. 9. Ich setze und schwämme das kopulirte Wurzelstück damit so ein, daß dieser kleine Ballen ganz mit Erde bedeckt wird. Dieser Kitt, welcher in der freyen Luft steinhart wird, bleibt in der Erde weich und nachgiebig, hält jedoch die übermäßige Feuchtigkeit ab, befördert das Anwachsen, und wird nachher selbst für die Wurzel zu einer kleinen Düngung. — Wegen des etwanigen Verband-Einschneidens bey zunehmendem Wachsthume und bey mehrerer Dicke der Wurzel und des Edelreises, so wie wegen des etwa nöthigen Aufbindens kann man ausser Sorgen seyn. Der Bast hält in der feuchten Erde nur so lange gut zusammen, bis das Reis wohl angewachsen ist. Nach und nach wird er durch die anhaltende Feuchtigkeit und durch den Mangel der äußern freyen Luft so mürbe, daß er bey zunehmendem Wachsthume der Kopulirstelle nachgiebt, und von selbst von einander geht.

Dieses Wurzelkopuliren macht einem Gartenfreunde viel Vergnügen; er sieht sie ja in Kurzem wie andere Pfropf- und Kopulirreiser treiben, und nicht ein einziges Stück zurückbleiben. Er kann dieses Geschäft mit der größten Bequemlichkeit in einer temperirten Stube auf sei-

nem Stuhle verrichten, früh oder spät im Frühjahr, auch bey übler Witterung. Kann er seine kopulirten Wurzelstücke nicht so bald in die Erde bringen, so mögen sie etliche Tage im Wasser stehen; in demselben geht ihre Vegetation ohne Schaden fort, als ob sie schon in der Erde ständen.

Ausser dieser Bequemlichkeit und dem guten unfehlbaren Gedeihen der Impflinge oder Wurzelstücke hat diese Kopulirart noch den wichtigen Vortheil, daß man zwey Jahre früher einen Baum erhält. Man gewinnt nämlich diejenigen zwey Jahre, in welchen man sonst den Wildling von der Kernsaat an bis zur Veredlung erziehen muß. Ja man kann oft leichter zu Wurzelstücken kommen, als zu Wildlingen. Jeder wilde Apfel-, Birn-, Kirsch- oder Pflaumenbaum liefert dieselben. Oder hat man einen solchen abgängigen Baum mit gesunden Wurzeln, der nur ausser der Erde schadhaft geworden ist, so kann man eine Menge davon erhalten; man braucht dann nur den Stumpf eines solchen Baumes ein Jahr lang stehen zu lassen. Ferner, kann man aus einem kopulirten Wurzelstücke den schönsten, geradesten und zugleich gesundesten Stamm erziehen. Er wird durch keine Pfropfstelle verunstaltet. Wie oft wächst bey der schönen Veredlungsart des Okulirens das Auge bey der Birn waagrecht aus, und bekommt dann aller angewandten Mühe und des Anbindens ungeachtet unten eine Krümmung. Nicht selten schlägt mit der Zeit das Edelreis in der Erde selbst Wurzeln, zumal wenn man ein Auge in den Zuschnitt und in den Verband richtet, welches man auch nie unterlassen sollte. Stößt nun dem Baume von ohngefähr ein Unglück zu, so kann er wieder ächt aus seiner Wurzel erzogen werden.

Diese Wurzelkopulation dient selbst zur Fortpflanzung fremder Holzarten, die sich nur durch Saamen füglich vermehren lassen. Fehlt es nun an Saamen, und man hat ein vorhandenes Exemplar irgend einer Holzart, so wird man es auf Wurzeln von Bäumen, die mit denselben in Verwandtschaft stehen, erwünscht vervielfältigen können, wie man z. B. die Akazie auf Wurzeln von Eschenbäumen, die Nordamerikanische Butternuß, (Junglans nigra und oblonga, auch die alba oder Hikery) auf Wurzelstücken unserer gewöhnlichen teutschen Wallnuß (Junglans regia) erwünscht fort-

pflanzen kann. Die Natur ist tausendfach in ihren vegetabilischen Erzeugnissen und Kräften. Wie oft findet man in ungerottetem Boden Wurzeln von ausgehauenen Bäumen und Weinstöcken nach vielen Jahren noch lange im Leben und mit Saft angefüllt! Wären sie in ihrer rechten Lage in der Erde gewesen, so daß sie selbst ein schlafendes Auge hätten entwickeln können, oder hätte man ihnen durch die Kunst ein Zugreis zugesellt, welches ihnen die eingesaugten Säfte abgenommen und über sich geführt hätte; so würden große Bäume und Stauden zum Vorschein gekommen seyn. Man wäge in Gedanken das Wurzelvermögen einer bereits ausgebildeten Wurzel ab gegen den Steckling eines Quittenzweiges, einer Weinrebe ꝛc. Diese müssen zu gleicher Zeit Wurzeln machen und die Triebe der ausschlagenden Augen versorgen. Hier bey dem kopulirten Wurzelstücke ist das Wichtigste schon gemacht und vorhanden. Wie leicht kann es die Paar aufgesetzten Augen versorgen! wie stark muß dann der Trieb seyn, wenn die Wurzeln recht angewachsen sind und sich vermehren! und wie förderlich ist hiebey das Einschlämmen! — Man muß nur darauf sehen, daß die Wurzelstücke bei ihrem Ausheben nicht zu lange der Luft ausgesetzt werden, und nicht vertrocknen, welches die einzige Ursache ihres Nichtgedeihens seyn kann.

§. 20.

Von den Kopulirreisern, und der Zeit, sie vom Baume zu schneiden.

In Hinsicht der Güte hat es mit den Kopulirreisern dieselbe Bewandniß, wie mit den Pfropf- und Okulirreisern; sie müssen nämlich nicht blos an sich gesund, inwendig am Kerne nicht roth und am Baste nicht schwärzlich, (ein Zeichen, daß sie verfroren sind,) sondern auch von einem gesunden Baume fruchtbarer Art, keine Wasserschossen und keine Fruchtreiser seyn.

Die Zeit, diese Reiser zu sammeln und vom Mutterbaume zu schneiden, ist entweder unmittelbar bey dem Kopuliren selbst, oder im Februar, im Jänner, ja im December und November, wenn nur der Saft zurückgetreten ist, und die Blätter abgefallen sind; alsdann ist nämlich das Reis schlafend. Man bemerke nur das, was oben erwähnt worden ist. Je saftiger der Wildling, oder

je stärker er schon im Triebe ist, ein desto mehr trockenes Reis nimmt man zum Aufsetzen. Ein solches Reis kann den starken Zufluß des Safts mehr vertragen und gleichsam leichter verdauen, als ein schon mit Saft angefülltes Reis; denn ein solches muß durch den starken Erguß des Saftes aus dem Wildlinge ersticken, weil es ihn nicht fassen kann, und noch keine Blätter hat, um den Ueberfluß durch die Poren derselben auszudünsten. *)

Die im Winter oder März gesammelten Kopulirreiser stecke man frey im Garten aber an einem schattigten nördlichen Platze, damit die Sonne im Frühjahr sie nicht ins Treiben bringen könne, spannenlang in die Erde, lasse sie bis zum Gebrauch stecken, und wasche sie dann ab. So kann man die Kopulir- und Pfropfreiser in der Erde lange gut erhalten. Kommt man ausser Zeit, im September oder October, in einen Garten, und man will gern etliche Pfropfreiser mitnehmen, so wicklet man sie in ein nasses Tuch, schlägt sie zu Hause in die schattigte Ecke eines Erdreichs ein und läßt sie über Winter ruhig bis zur Pfropfzeit stehen. Solchen Pfropfreisern ist es auch dienlich, wenn man sie mit etwas altem Holze abbricht. Muß man an einem Frosttage des Winters gelegentlich an einem fremden Orte einige Pfropfreiser brechen, so darf man sie nicht mit blossen Händen, sondern mit Handschuhen angreifen, sie auch nicht an einen warmen Orte bringen, sondern sie eine halbe Stunde lang in kaltes Wasser und sie zu Hause in die Erde legen. Denn das schnelle Aufthauen von den warmen Händen oder von der Stube würde sie gleich den verfrornen Gliedern, und gleich anderen Gewächsen verderben. — Eben so mache man es auch mit gefrornen Pfropfreisern, die man etwa zugeschickt bekömmt; oder man grabe sie sogleich in die Erde und lasse sie darin aufthauen; alsdann schadet ihnen der Frost gar nichts.

*) Von dieser Wahrheit überzeugte ich mich durch entgegengesetzte Proben: ich nahm ein altes vom November her in der Erde aufbehaltenes Pfropfreis, und kopulirte es mit einem Wildlinge, der so stark im Saft stand, daß die Knospen bereits aufgebrochen waren. Ich kopulirte einen gleichen Wildling mit einem vollsaftigen Reise vom Baume weg; dieses verdarb, und jenes schlug glücklich an.

Will man Pfropfreiser in Kästchen oder in Schachteln verschicken, so ist es am besten, die Reiser an jedem Schnitte mit Baumwachs zu verkleben, um ihre Austrocknung zu hemmen, und sie dann in etwas feuchtes Moos zu wickeln. Allzu naß darf man sie nicht einpacken; sie schwellen davon auf; sie schlagen ohnehin besser an, wenn sie etwas trocken sind und gleichsam hungrig auf einen saftigen Wildling kommen. Damit sie aber nicht zerschnitten werden dürfen, so nimmt man schmale und lange Schachteln oder Kästchen, und bohrt daneben etliche Löcher ein, um sie durch etwas Luft gesund zu erhalten. Sind aber die Reiser schwach und dünn, und ist der Transport weit, so ist es besser, wenn man sie, statt sie mit Baumwachs zu verkleben, in saftige Früchte, Aepfel, Birnen, Rüben, Kartoffeln ꝛc. steckt, sie dann in ganz wenig feuchtes Moos legt und einpackt. Erhält man allzu feuchte und aufgequellte Reiser, so müssen sie vor dem Gebrauch etliche Tage lang ein Paar Zoll tief an einem schattigten Platze in die Erde gesteckt werden, damit sie ihre überflüssige Feuchtigkeit ausdünsten.

§. 21.

Von der Behandlung und Besorgung der kopulirten Bäumchen.

Wenn die edlen Reiser auf den kopulirten Stämmchen zu treiben anfangen, so übereile man sich nur nicht, mit Abnehmung des Bandes. Ein geringer Stoß läßt das aufgesetzte Reis verunglücken; denn in den ersten Paar Monaten ist es gar zart, und da es nur an der Rinde klebt, so darf man es vor dem ersten Hacken in der Baumschule nicht aufbinden, wenn auch die Augen fingerlang ausgetrieben haben. Wenigstens ist es ihnen, wenn das Band stark einschneiden will, zuträglich, daß man das Band nur lüfte, es so wieder, aber etwas leichter, umwickle, dann jedem kopulirten Stämmchen einen leichten Pfahl beystecke, und es ganz behutsam anbinde. — In der Mitte des May ist das meiste Obst, besonders Steinobst, dazu tüchtig; bey sehr jungen dünnen Reisern aber und bey Kernobst kann das Band bis Ende Mays bleiben.

Wenn die gelassenen zwey, drey oder vier Augen ausgetrieben haben, so schneidet man keines der überflüssigen

Triebe im ersten Safttriebe hinweg, um das Hauptreis, welches man etwa zum Schaftreis eines Hochstammes erwählt hat, höher zu treiben. Dadurch wird es ganz in seinem Triebe wegen Alteration des Safts zur Unzeit gestört. Will man ja nur ein Reis, und zwar schnell wachsend haben, so müssen sogleich die überflüssigen Augen, ehe sie Blätter treiben, mit dem Finger abgedrückt werden; auch die Reiser am Schafte, die man zur Verdickung desselben hat stehen gelassen, dürfen nicht etwa zum stärkern Triebe des obersten veredelten Reises vor dem zweyten Safttriebe abgeschnitten werden; auch dies würde gerade das Gegentheil bewirken. Wenn ja eines oder das andere Seitenästchen zu stark wüchse, und den obern Reisern zu wenig Nahrung zukommen zu lassen schiene, so dürfen sie etwa nur an den Spitzen mit den Fingern abgezwickt werden, um sie im Safte irre zu machen und im Wachsthume zu stören. Ist aber der erste Safttrieb vorbey, so kann im August zur Verstärkung des obern Reises hin und wieder am Schafte eines und das andere weggeschnitten werden; aber nicht Alles auf einmal. Wenn der Schaft im Verhältniß seiner Höhe nicht dick genug ist, und wenn er die Krone zu machen anfangen kann, so soll ihm gar kein Aestchen, bis nach dem Abfallen des Laubes, genommen werden. Dieses gilt für die Frühjahrs- und Herbstkopulirten.

§. 22.

Vom Pfropfen und dessen verschiedenen Veredlungsmethoden.

Obgleich das Pfropfen eine Veredlungsart ist, die man so selten wie möglich gebrauchen darf, weil sie der Natur die größte Gewaltthätigkeit anthut, so kann man es doch in einer Baumschule nicht ganz entbehren. Man hat hie und da ein gesundes dickes Stämmchen, das weder zum Okuliren, noch zum Kopuliren taugt, das krumm gewachsen, vom Winde abgeworfen, oder sonst in seiner Höhe mißrathen ist, und welches durch das Pfropfen doch noch ein schöner Hochstamm oder Zwergbaum werden kann. — Vorzüglich ist auch das Umpfropfen erwachsener und älterer Bäume eine oft nöthige und rathsame Sache; noch keine andere Veredlungsart ist hierbey anzuwenden, oder bekannt, als das Pfropfen.

Gewöhnlich theilt man das Pfropfen in das Pfropfen in den Spalt, und in das Pfropfen in die Rinde. Jenes ist das heftigste, weil der Baum durch das Herz oder Mark wohl einen halben Finger lang gespalten wird, und diesen Spalt, zumal wenn eins von den beyden aufgesetzten Reisern ausbleibt, zuweilen bis ins Alter nicht vollkommen verwächst, folglich dürres Holz an der Wunde entsteht, das einen Anfang zum Brand und Krebs giebt. Indessen ist dies doch nur von wenigen gepfropften Bäumen zu sagen, hauptsächlich nur von solchen, welche schon auf starke Wildlinge gepfropft waren und wovon das eine Reis ausgeblieben oder verdorben war. Wenn das Bäumchen in seiner gehörigen Dicke, (nicht allzudick) gepfropft wird, wenn beyde Reiser so gut anschlagen, daß die Rinde in dem zweyten Sommer gut verwölbet ist und wenn der Schaft stätig fortwächst, so kann es einen vollkommen guten, gesunden, dauerhaften und fruchtbaren Baum geben. Man wird wenige erwachsen gewesene und umgehauene Bäume finden, an welchen man noch etwas von der Pfropfwunde entdecken kann; man findet viele gepfropfte Bäume, die 60, 80 und mehr Jahr alt sind. Ich habe sehr viele derselben, die umgehauen und gespalten waren, beobachtet und genau untersucht. Aeusserlich war die Pfropfstelle zwar meistens bis ins hohe Alter sichtbar; aber inwendig fand man nicht die mindeste Spur eines Spalts oder dürren Holzes, sondern alles war gesund und so verwachsen, als ob es zusammen gegossen wäre; nur der etwas wellenförmige Lauf der Holzfasern an der Pfropfstelle ließ die eigentliche Pfropfstelle von innen merken, äusserlich aber mehr der dickere Wulst an der Rinde.

Noch mehr wird der Baum im Pfropfen geschont, wenn man nur mit einem Reis pfropft, und den Spalt so richtet, daß er nicht auf der andern Seite durchgeht. Das Pfropfen in die Rinde ist wieder weniger gewaltsam, obgleich auch dabey dürres Holz entstehen kann, wenn die Rinde nicht gut verwölbt ist, und der Stamm nicht stätig fortwächst.

§. 23.

Verschiedene Bemerkungen bey dem Spaltpfropfen.

Was vorhin (in dem 2ten §. dieses Kap.) bey Vered-

lung der Kernstämmchen überhaupt erinnert worden ist, daß man nämlich seinen zu pfropfenden Wildling und die mit dem guten Reise zu veredlende Sorte wohl kenne, und diejenigen zusammen vereinige, die im Bau ihrer Fasern und in ihren Saftgefäßen möglichst gleichförmig sind, gilt auch besonders, wenn das Pfropfen glücklich anschlagen, und wenn ächte edle Sorten fortgepflanzt werden sollen.

Die Zeit zum Spaltpfropfen bestimmt der frühere oder spätere Eintritt des Safts [illegible] der Trieb der Bäume, nach Beschaffenheit des frühern oder spätern Frühlings, der bisweilen das Pfropfen schon in der Mitte des Märzes bis Mitte Aprils, oft aber auch erst vom April an bis in den May zuläßt. Man beobachte hierbey nur obige beym Kopuliren aufgestellte Regeln in Absicht auf den Safttrieb der zu veredelnden Bäume. Pfropft man mit saftigen Reisern vom Baume weg, so warte man nicht lange, und lasse die Wildlinge nicht in vollen Saft kommen. Hat man vom Winter her aufbewahrte Pfropfreiser, die gleichsam schlafend sind, so kann man schon etwas später pfropfen. Alsdann muß man sich nach dem frühern oder spätern Safttriebe der Obstarten richten. Zuerst kommt die Reihe an die Aprikosen und Kirschen, dann an die Birnen und Pflaumen und zuletzt an die Aepfel. — Kirschen pfropfe man nicht ohne Noth vom Baume hinweg, sondern sammle die Reiser im Februar, wegen des starken Safttriebs dieser Obstart; oder besser, man pfropfe sie früher. Wenn auch noch Schnee und Frost auf die gepfropften Kirschwildlinge kommt, so gedeihen sie doch.

Einfallende Kälte, oder wiederholte Nachtfröste schaden den übrigen gepfropften Obstarten oft so sehr, (zumal wenn die Augen der aufgesetzten Reiser sich schon mit Saft angefüllt haben,) daß ihre Saftgefäße zerspringen, oder daß die Nachtfröste gleich anfangs das Emporsteigen des Safts zum Pfropfreis hindern und aufhalten, und das Pfropfreis endlich verschmachten lassen. Das gepfropfte Steinobst kann zwar viel vertragen, wenn nur die Kälte nicht allzuanhaltend ist. Aber Aepfel und Birnen sind empfindlicher; man darf in dieser Rücksicht auch bey guter Frühlingswitterung nicht vor dem 25ten März mit ihrer Pfropfung anfangen.

So wenig rathsam übrigens das Okuliren beym Regen ist, so schädlich ist auch die Nässe beym Pfropfen. Der Arbeiter, der nicht schnell arbeitet, sollte auch bey rauhen, schneidenden Nord- und Ostwinden das Geschäft des Pfropfens ganz unterlassen; denn ehe er mit Allen fertig wird, ist von der scharfen Luft schon die feine Rinde meist ausgetrocknet, wodurch das Zusammenwachsen verhindert, oder doch sehr erschwert wird.

Nie pfropfe man einen Baum anders, als nahe an der Erde, wenn es einen schönen Baum geben soll; oder wenn der Stamm schon erwachsen, gerade und glatt ist, ganz oben zur Krone.

Von den Pfropfreisern, von deren Güte und Beschaffenheit, und von ihrem Aufbewahren ꝛc. gilt alles dasjenige, was vorhin bey den Okulir- und Kopulirreisern gemeldet worden ist. Dabey hat man in Rücksicht ihrer langen Aufbewahrung noch zu bemerken, daß unter dem Steinobst die Aprikosen und Pfirschen niedlicher oder empfindlicher sind, als Aepfel und Birnen, und daß sie sich vor dem Gebrauch nicht so lange, als jene, aufbewahren lassen. Ihr Mark ist zu dick und zu locker, und leidet bald von der Feuchtigkeit.

§. 24.

Von den zu bepfropfenden Stämmchen.

Zum Pfropfen in den Spalt taugen Stämmchen von der Dicke eines Pfropfreises bis zu 1 Zoll im Durchschnitt. Aber viel dicker darf man sie nicht werden lassen, sonst bekommen diese Bäume nicht nur an der Pfropfstelle einen dicken unförmlichen Knäul und Kropf, sondern sie können auch ihre Wunde nicht verheilen, und tragen den Tod im Busen. Soll ferner diese etwas heftige Veredlungsart von rechtem Gedeihen seyn, so müssen die Wildlinge gut eingewurzelt seyn, und wenigstens einen Sommer in der Baumschule stehen. Bey allzu frühem Pfropfen der Stämmchen gewinnt man nicht viel, indem ein wohlbewurzeltes Stämmchen das schlechtbewurzelte, welches nothwendig auch geringen Trieb hat, zweymal überwächst.

Indessen hat auch diese Regel ihre Ausnahme; oft kann man ein Jahr durch Bepfropfung solcher

Wildlinge gewinnen, welche erst im Herbst vorher, ja wohl erst in ebendemselben Frühjahre in die Baumschule versetzt worden waren. Selbst manche haben schon mit Gedeihen in der Stube gepfropft, und die gepfropfte Stämmchen gepflanzt. Dieses Pfropfen neugesetzter Wildlinge ist nun freylich als eine gute Nothhülfe anzusehen; sie kommt manchem Gartenfreunde wohl zu statten, wenn er etwa verschiedene Sorten Pfropfreiser hat, die er gern unterbringen wollte, und wenn sich doch in seiner Baumschule Mangel an pfropfbaren Wildlingen befindet. Soll aber dieses frühe Pfropfen den Wunsch des Baumerziehers erfüllen, so müssen die Wildlinge, die er am besten den Herbst zuvor, oder auch wohl erst nothgedrungen im Frühjahr, in die Baumschule bringt, nicht nur mit wohlbehaltenen Wurzeln gut versehen seyn, sondern auch bey dem Einsetzen eingeschlämmet werden.

Die oben beschriebene, nicht genug anzupreisende Setzmethode macht hier fast ein ganzes Jahr zu Gute, gleichsam als hätte der Wildling diese Zeit hindurch auf seinem Platze gestanden. Er empfindet seine Versetzung nicht hart; auch können sich seine kleinsten Würzelchen sogleich ansaugen und ihre Arbeit zu Gunsten des aufgesetzten Pfropfreises fort verrichten; sie haben dann nicht so viel mit sich selbst zu thun, als die nach der gewöhnlichen Art ohne Wasser versetzten Wildlinge. Diese frühe Pfropfung kann besonders bey stark und früh treibenden Obstarten, als Kirschen ꝛc. angewendet werden. Sie dient aber auch zu andern, und wenn dabey das starke Einschlämmen beobachtet wird, so ist sie eine recht empfehlbare Methode.

Werden solche frischgesetzte Wildlinge oben zur Krone gepfropft, so läßt man keinen Zugast, auch kein Zugauge stehen, damit der Saft blos in das aufgesetzte Pfropfreis steigen könne, weil die Wurzel ohnehin viel mit sich zu thun hat, und nicht allzu stark aufsteigt.

Die Behandlung und Zubereitung der in der Baumschule stehenden und zum Pfropfen bestimmten Wildlinge besteht übrigens darinn, daß man sie sogleich bey ihrem ersten Verpflanzen und Aussetzen in die Baumschule, (wie oben empfohlen wurde) kurz schneidet, ohngefähr auf 1 bis 1½ Fuß Höhe von der Erde, daß man hernach die am Schaft

ausschlagenden Zweige, (welche den Schaft dick und stark machen, indem sie den Saft dahin ziehen und aufhalten) wachsen läßt, und daß man, wenn sie länger unveredelt stehen sollen, im folgenden Frühjahr die am Kopf hervorgewachsenen Zweige wieder bis auf ein Paar Augen wegschneidet. Die voriges Jahr am Schaft hervorgewachsenen Aestchen müssen zwar auch hinweg; die neuen hervorkommenden aber werden wieder gelassen. Diejenigen Zweige aber, welche unterhalb der zukünftigen Pfropfstelle hervorkommen, werden unterdrückt, damit die Pfropfstelle glatt sey, wenn nächstes Frühjahr gepfropft wird.

§. 25.

Von den Handgriffen und der Methode in den Spalt zu pfropfen; mit 2 Reisern. Taf. II. fig. 9.

Die hierzu dienlichen und bequemen Werkzeuge sind schon (Kap. 1. Taf. I.) abgehandelt. Das Geschäft des Pfropfens in den Spalt selbst besteht erst in zweckmäßiger Zurechtschneidung der Pfropfreiser; hernach in Abplattung des Wildlings und dessen Spaltgebung; hierauf in dem Einverleiben der Pfropfreiser; und endlich in der Verwahrung der Veredlungsstelle mit Baumsalbe oder Kitt, statt des sonst gewöhnlichen Verbandes, gegen Luft und Nässe.

Zuerst werden die Pfropfreiser auf zwey, drey oder vier Augen abgestutzt. Die Anzahl dieser Augen bestimmt die Beschaffenheit des zu bepfropfenden Stämmchens. Vier Augen erfordern noch einmal so viel Saft als zwey. Ist also das Stämmchen schwach und dünn, so sind zwey Augen genug; wäre es auch stark, aber zum Spalier oder zur Pyramide bestimmt, so hätte man auch nicht mehr als zwey nöthig. Nur muß man hier in Ueberlegung ziehen, ob nicht Pfropfstamm und Pfropfreis schon sehr saftig sind, und ob zwey Augen nicht eher im Saft ersticken könnten, als vier Augen. Nun werden die Pfropfreiser zugeschnitten, welches in der Bildung des Keils besteht. *) Durch die beyden ersten Schnitte auf jeder Seite

---

*) An zarten Reisern zum Pfropfen, deren Keil niedlich, aber wegen des Marks mißlich zu schneiden ist, wie z. B. bey der

des Reises, nahe neben dem ersten Auge, wird die Grundlage zum Keile gemacht; und weil das unterste Auge aus wichtigen Gründen inwendig hinein gegen die Platte zu stehen kommen soll, so muß man sich folglich bey den beyden ersten Schnitten darnach richten. Je nachdem das zu bepfropfende Stämmchen stärker oder dünner ist, so wird die Länge des Keils auf 1 Zoll oder auf 3/4 Zoll gerichtet. Durch wiederholte vorsichtige Schnitte wird das Stämmchen wohl gestaltet, nicht zu stumpf, sondern in seiner gehörigen Geschmeidigkeit und recht keilförmig gemacht. Ueberhaupt soll der Keil scharf seyn, eben, gleich und rein von allen Fasern. Gegen die innere Rinde zu wird er nur wenig dünner zulaufend geschnitten, damit die äußere Rinde, welche mit der des Wildlings zusammenwachsen muß, etwas geklemmt, desto fester und zum Empfang des Lebenssaftes gedrängter an dem Baste des Wildlings stehe. Nur darf er nicht zu sehr verdünnt seyn, damit nicht zu viel Leere des Spalts entstehe, welche die Verwundung noch stärker und die Verheilung ohne Noth schwerer machen würde.

Henneberger Grafenkirsche rc. lasse man etwas altes Holz, wenn sichs thun läßt, um daraus den Keil zu bilden. Daß man aber bey dem Zuschneiden der Pfropfreiser das unterste Auge gegen die Platte hinein zu richten solle, hilft zum schnellen Ueberwachsen ausserordentlich. Da der neu ausgetriebene Zweig schon stark nach der innern Platte zu steht und nach der Mitte wächst, so giebt dieses dem Reise einen Widerhalt gegen die Winde. Bey dem hohen Pfropfen werden zugleich die Knorpel an der Pfropfstelle nicht so unförmlich, weil das Reis gegen die Platte zu wächst, und pfropft man niedrig, so kann aus diesem Auge das Schaftreis am zierlichsten gezogen werden, weil es fast in der Mitte des Stämmchens steht. Indessen geht dieses nicht immer gut, wenn nämlich das zu bepfropfende Stämmchen etwas dünn ist, und zwey Reiser aufgesetzt werden. — Daß man aber überhaupt ein Auge des Pfropfreises, es stehe nach Innen oder nach Aussen, ganz nahe an die Platte, oder gleich unmittelbar an den Anfang des Keils richtet, ist auch deswegen nöthig und gut, weil es durch den aufgelegten Baumkitt oder den Verband meistens bedeckt wird, also besonders im Schutz steht, wenn allenfalls ein schädlicher Frost noch einfiele und die übrigen Augen verdürbe. Dies bezieht sich auf eben die Vorsicht, die oben beym Kopuliren durch die Einbindung des untersten Auges empfohlen wurde.

Unten muß er ganz scharf zulaufen nach fig. 8. Taf. II.; oben wird ihm zuletzt auf beyden Seiten ein Absatz eingeschnitten. — Daß die innere Rinde am schmälern und innern Theile des Keils abgeschnitten oder abgeschärft werde, ist nicht unumgänglich nothwendig.

Zur Beförderung der Arbeit wird, nach Beschaffenheit der Menge der Pfropfstämme, etwa ein Dutzend Reiser zugleich zugerichtet, und in einer offenen Büchse oder in einem kleinen Topfe bey der Hand behalten und nachgetragen. Man darf aber doch nicht zu viel auf einmal schneiden, damit sie nicht von der Luft ausgehablt werden. Es kommt darauf an, ob man einen Gehülfen habe. In großen Baumschulen macht von drey Arbeitern der erste die Abplattung, der andere setzt die Reiser ein, und der dritte besorgt das Verschmieren oder den Verband.

Sind die Pfropfreiser zugerichtet, so wird das Stämmchen an seiner Pfropfstelle, unten an der Erde oder oben zur Krone abgeplattet, d. h. gerade und waagerecht abgesägt, und dann wird mit dem scharfen Gartenmesser (wozu das kleinere fig. B. Taf. I. wegen seiner längeren Klinge dienlich ist,) das von der Baumsäge Rauhgemachte glatt geschnitten. Bey dem Absägen muß Vorsicht gebraucht werden, damit man zuletzt die Rinde nicht schliffere. Hierauf wird der Spalt gemacht. Die Klinge des Pfropfeisens (Taf. I. fig. F.) wird in der Mitte des Kerns aufgesetzt und mit einem leichten Hammer sachte eingeschlagen. Obgleich der Spalt etwas länger als der Keil des Reises seyn muß, um den Keil des Pfropfreises nicht mit zu viel Gewalt und mit Beschädigung seiner Rinde hineinzustecken, so darf er doch nicht zu groß und zu lang werden, damit die Verwundung des Wildlings nicht ohne Noth größer sey. Sind etwa Fasern oder Splittern am Spalte, so werden diese behutsam getrennt, oder nöthigenfalls weggenommen.

Ist dieses gehörig besorgt, so wird dem Pfropfeisen mit dem Stiele des Hammers vorn ein Schlag gegeben, wobey es zugleich die linke Hand am Keile mit in die Höhe hebt; das Pfropfeisen wird umgewendet und das daran befindliche Keilchen in die Mitte des Kerns so weit eingeschlagen, daß man die zugerichteten Pfropfreiser bequem, aber behebe, einstecken und einschieben kann. Bey diesem Ein-

stecken der Pfropfreiser ist das Hauptaugenmerk dahin zu richten, daß der Bast, d. h. die immer grüne Rinde, zunächst am Splinte, mit dem Bast und der Rinde des Wildlings genau an einander stoße und anliege. Denn nur diese innere grüne Rinde des Reises empfängt den Saft zum Wachsthum, den blos die innere grüne Rinde des Wildlings mittheilt. Die äußere braune Rinde mag, wenn sie dünner ist als die des Wildlings, immerhin eingerückt stehen, so ist darauf nicht zu achten, wenn nur die inneren Rinden genau zusammenpassen. Nur muß man auch bey dem Einschieben des Keils Acht haben, daß man die Rinde nicht losschäle und nicht abstreife; denn sonst würde das Reis untauglich und man würde genöthigt seyn, ein neues Reis zurecht zu schneiden. Das Reis muß auch auf seinen beyden Absätzen auf der obern Platte behebe aufsitzen. Es wüchse zwar auch ohne Absätze an, und einige Pfropfer, die geschwind darüber hingehen, schneiden den Keil blos schräg zu ohne Absätze. Allein jenes ist viel besser, weil das Reis desto fester und beheber sitzt, und weil die Verwachsung dadurch etwas mehr befördert wird.

Anstatt des Verschmierens mit Pfropfleimen von Kühmist und Lehm, und des dabey nöthigen Verbandes mit zurechtgeschnittenen Läppchen alten Tuchs, wird der oben (Kap. 1. §. 15.) beschriebene Baumkitt angewendet, um zuerst die Risse zu verschmieren und dann die Platte und überhaupt die Pfropfstelle zu bedecken. Dabey bedarf es keines weitern Verbandes, indem der Kitt nach einigen Stunden verhärtet, die Reiser fest hält, ihr Anwachsen und Verwölben befördert, auch alle Nässe abhält. — Doch schadet es nicht, wenn man ein Daumen breites Läppchen Tuch oder einen breiten Baststreifen von einer Matte oder von Schilf um den Spalt herum bindet.

§. 26.

Vom Pfropfen mit halbem und einseitigem Spalt und einem Reis.
Taf. II. fig. 10.

Keine Wildlinge, welche nur eines Pfropfreises Dicke haben, kann man mit einem Reis in den Spalt bepfropfen. Der Keil wird auf beyden Seiten gleich dick, mit-

hin vollkommen keilförmig zugeschnitten, so daß auf beyden Seiten die Rinde des Keils an die Rinde des Wildlings stößt und anliegt. Dieses ist mehr eine Art von Kopuliren, wobey die Wunde des Spalts unschädlich ist, weil sie sogleich wieder mit lebendigem Holz ausgefüllt wird und mit demselben zusammenwachsen kann. — Diese Methode ist als Pfropfart die allergelindeste; sie findet aber nur bey dünnen Stämmchen statt, die man eben sowohl kopuliren könnte.

Um aber das Pfropfen in den Spalt mit zwey Reisern bey stärkern Stämmen weniger gewaltsam zu machen und sich der eben besagten gelinden Pfropfmethode zu nähern, so macht man nur auf der einen Seite des Wildlings einen Spalt, der, wenn es glücklich geht, auf der gegenüberstehenden Seite nicht sichtbar wird, oder nur wenig aufspringt. Der Stamm erhält also hinten keine Wunde. Der Saft wird in seinem Aufsteigen nur durch einen Einschnitt gehemmt, die Rinde wölbt sich dann bald wieder zu, und das Verwachsen geht schnell vor sich.

Bey dem Pfropfen mit einseitigem Spalt (fig. 10. Taf. II.) wird auf folgende Weise verfahren: Wenn das Stämmchen, wie gewöhnlich, abgeplattet und geebnet ist, so wird das Pfropfmesser fig. L. Taf. II. auf die Kante einer glatten Seite des Wildlings ganz schräg mit der Spitze aufgesetzt und dann wird durch etliche gelinde Schläge mit dem Hammer der Spalt gemacht, den man selten auf der andern Seite sieht. Ehe man das Messer heraushebt, setzt man das eiserne Pfropfkeilchen fig. m. Taf. II. ein, um den Spalt offen zu halten, bis das Reis eingesetzt ist. Sitzt das Reis gehörig in seinem Spalte, so wird durch einen Schlag mit dem Hammer auf das geradeaus stehende Keilchen der in dem Wildlinge steckende Theil herausgehoben. Alsdann steht das Reis überaus behebe. Man muß es daher gleich anfangs vollkommen gut setzen. Denn wenn man es nachher wieder herausziehen und anders einsetzen wollte, so würde man ihm Schaden thun. Der erste Versuch wird Jedem diese vorzügliche Pfropfmethode leicht und angenehm machen.

§. 27.

Vom Pfropfen in die Rinde, und von den Handgriffen desselben. Taf. II. fig. 13.

Das Pfropfen in die Rinde, (welches auch oft das Pfropfen in die Krone genennt wird,) hat als Veredlungsart das Gebrechen, daß es zu viel bloßes Holz giebt; bey langsamer Ueberwachsung kann es daraus leicht den verborgenen Schaden zurücklassen, daß dürres Holz bleibt, und daß endlich daraus der Brand entsteht. Indessen ist sie weniger gewaltsam und gefährlich, als das Pfropfen in den Spalt, welches ausser der Blosstellung der abgeplatteten Stelle, auch noch einen Spalt giebt, der, wenn er nicht verheilt, noch tieferes dürres Holz und schädlichere Folgen verursachen kann, als ersteres. Das Rindenpfropfen in den Spalt ist daher nicht blos bey Umpfropfung alter Bäume und starker Aeste, sondern auch bey Bepfropfung der Kernstämmchen vorzuziehen, obgleich bey letzterem die Rinde an der Pfropfstelle, äusserlich eher verwächst, als beym Rindenpfropfen, weil die Reiser weiter in die Platte hineinreichen.

Das Pfropfen in die Rinde fällt etwas später, als das Pfropfen in den Spalt, weil dabey die Rinde des Baums, in welche die Pfropfreiser zu stehen kommen, sich gut lösen muß, und die reichliche Eintretung des Safts nicht leicht vor Ende Aprils geschieht. — Wegen dieses reichlichen Saftergusses ist es daher auch nöthig, daß man bey hochstämmigen saftvollen Bäumen, die man oben zur Krone bepfropfen will, ein Zugreis unter der Pfropfstelle stehen läßt, das aber weggenommen wird, wenn das Pfropfreis in vollem Triebe ist.

Die Zuschneidung des Keils an den Pfropfreisern geschieht entweder in Form eines länglichten Zahnstochers 1 Zoll oder 1½ Zoll lang nach fig. 11. Taf. II. oder man kann auch einen solchen Keil an die Pfropfreiser schneiden, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dem Unterschiede, daß der Keil nicht auf der einen Seite der Rinde schmäler sey als auf der andern beym Spaltpfropfen in die Rinde zu stehen kommenden; vielmehr muß der Keil auf der einen Seite so dick seyn als auf der andern. Sind die

Augen am Pfropfreise nahe beysammen, so kann es auf 4 oder 5 Augen geschnitten werden; sind sie aber weit von einander, auf 3 Augen. Der nach der Zahnstocherform geschnittene Keil bekommt oben einen Absatz, womit er auf dem Holze des Wildlings aufsitzt. Der Einschnitt zu diesem Absatze kann bis in das Mark gehen; und wenn das Reis etwas dick ist, so schneidet man auch wohl bis durch das Mark. Unten hinaus aber läuft der Keil rundlich spitz und dünn zu. Durch den Keil wird die äußere braune Rinde von der grünen darunter liegenden mit aller Vorsicht, ohne letzterer zu schaden, entweder ganz abgezogen, oder nach Erforderniß des Wildlings wird in der Mitte herunter ein schmaler Streifen von brauner Rinde gelassen, nach fig. 12. Taf. II.

Zur Aufsetzung oder Einschiebung dieser Reiser muß nun der Wildling zuerst wie beym Spaltpfropfen abgeplattet werden. Wenn dieses geschehen ist, so wird entweder für die Keile der Pfropfreiser in die Rinde ein Einschnitt gemacht, wie zum Okulirauge; oder sie werden ohne äußerlichen Vorschnitt eingeschoben. Vermuthet man bey Bäumen, daß die Rinde Ausdehnung vertrage, ohne zu zerreißen, so macht man keinen Vorschnitt; man zieht dann von dem Pfropfreise die braune Rinde ganz ab, schiebt das Pfropfbeinchen fig. n. Taf. II. so weit zwischen Rinde und Holz, als der Keil des Reises Raum erfordert, zieht das Beinchen heraus und steckt das Reis mit seinem abgeschälten Keile hinein, bis der Absatz am Reise behebe auf dem Holze des Stammes, auf der Platte aufsitzt. — Bey diesem Einschieben muß man sorgfältig seyn, damit sich die Rinde am Keil nicht abstreife. — Bisweilen zerplatzt die Rinde; allein dieses schadet nicht am Anwachsen des Reises; es muß dann durch den Verband verwahrt werden. Oft kann man auch dem Zerspringen der Rinde durch das Beinchen dadurch vorbeugen, daß man blos in die äußeren Rindenlagen einen Einschnitt macht; denn die darunter liegende grüne Rinde ist geschmeidiger und giebt dem Instrument eher nach, so daß die Rinde nicht leicht völlig zersprengt wird.

Bey feiner Rinde aber und bey allen schwachen Stämmchen wird in dem Wildlinge ein Vorschnitt gemacht.

Man zieht nämlich auf einer glatten Seite, von der Platte an, mit dem Okulirmesser einen geraden Schnitt durch die Rinde bis auf das Holz nach der Länge des Keils. Nun schiebt man, um nicht mehr Rinde abzulösen als zur Aufnahme des Reises nöthig ist, das Pfropfbeinchen ganz sanft zwischen Holz und Rinde ein, und nur bey sehr starken Reisern etwas tiefer, als der Keil ist. Bey schwachen Stämmchen, und bey denjenigen, wo sich die Rinde leicht löst, ist es gut, wenn sich der Keil selbst noch etwas Platz machen muß. Dieses giebt nicht allein dem Reise mehr Halt, sondern auch die Saftfugen werden dadurch genauer zusammen verbunden. Damit sich aber die feine Rinde am Keile durch den stärkern Druck bey Einschiebung desselben nicht zurückschiebe, so muß man unter dem Einschieben des Keils stets die untere Spitze oder Abrundung desselben mit den Fingern sanft einwärts biegen. Dies leistet sehr gute Dienste, vornehmlich weil bey etwas eilfertigem Schnitte des Reises das Ende des Keils etwas auswärts steht; denn ohne dieses Nachhelfen und sanfte Beydrücken unter dem Einschieben würde es nicht so genau an den Stamm schließen, und auch beym Einschieben hinderlich seyn.

Weil nun aber der eingeschobene Keil des Pfropfreises in dem langen Einschnitte der Rinde des Wildlings so viel aufträgt, daß die Rinde ohngefähr eines halben Messerrückens breit von einander steht, folglich die Flügel der Rinde die Rinde des Keils nicht ganz bedeckt, so wird in der Mitte desselben nach der Länge herunter ein schmaler Streifen braune Rinde (Taf. II. fig. 12. durch den schwarz schraffirten Strich vorgestellt) stehen gelassen; nur die auf den beyden Seiten wird dann abgeschält. Der braune Rindenstreifen ist in dem Einschnitte sichtbar, und dient zur Bedeckung und zur Verhütung des Austrocknens. Die abgeschärften beyden Seiten des Keils aber, welche die grüne Schale zeigen, und welche unter die Rinde des Baums zu liegen kommen, bewirken es, daß der Saft des Baums durch die beyderseitigen Rindenflügel die grüne Saftrinde des Pfropfreises berührt, worauf jene fest zu liegen kommen, daß sie sich mittheilt und das Zusammenwachsen in Eins befördert.

Will man aber mit solchen Pfropfreisern in die Rinde

pfropfen, die keilförmig zugeschnitten sind, so wird der erwähnte Keil eben so in seiner Länge und Dicke zugeschnitten, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dem Unterschiede, daß der Keil auf den Rindenseiten gleich dick sey. Taf. II. fig. 8. stellt das Pfropfreis mit dem äußern Theile des Keils und der Rinde x vor; Letzterer Rindentheil kommt in die Rinde des gespaltenen Wildlings zu stehen. So breit nun dieser Rindentheil auf dieser Seite ist, so breit muß auch der Rindentheil auf der andern gegenüberstehenden Seite des Keils seyn.

Soll nun dieser Keil in die Rinde eingeschoben werden, so macht man mit dem Pfropfbeinchen eben so, wie zu der Zahnstocherform, zwischen der Rinde und dem Holze des Wildlings eine Vorrichtung und Platz, um den Keil hineinschieben zu können. (Ein Vorschnitt in die Rinde aber wird hier niemals gemacht.)

Nun wird aber das keilförmig zugeschnittene Pfropfreis in den gemachten Raum zwischen Rinde und Holz des Wildlings nicht so eingesteckt und eingeschoben, wie es bey dem Spaltpfropfen zu stehen kommt, sondern so, daß da eine flache Seite des Keils an die Rinde des Wildlings sich anlehnt, wo der Kern oder das Mark des Reises dem Gesicht des Pfropfers gerade gegenüber steht. Taf. II. fig. 23. stellt das geschnittene Pfropfreis auf seiner flachen Holzseite vor; oo deuten die offenen Kanten der Rinde an, welche den Saft von der anliegenden innern grünen Rinde des Wildlings empfangen. Die beyden andern Kanten der Rinde des Pfropfreises liegen am Holze des Wildlings an, und obgleich sie von demselben keinen Saft zum Wachsthum bekommen, so erhält sie das Reis doch frisch; sie wachsen selbst am Holze endlich an. — Ueberflüssig wäre es hierbey, wenn man die äußere braune Haut von der Rinde des Pfropfreis-Keiles abziehen wollte.

Nun kommt es vollends noch auf einen guten und haltbaren Verband an. Dieser wird durch das Aufdrücken des Baumkittes gemacht. Man hat sonst gar keine Umstände nöthig; nur wenn etwa bey dem Pfropfen mit dem zahnstocherförmigen Reise der Raum für das eingesteckte Reis mit dem Pfropfbeinchen zu groß gemacht oder ein Einschnitt nöthig gewesen wäre, und das Reis nicht fest

steckte, so ist rathsam, über dem Kitte um der Gegend des Einschnitts und um dem Keile her ein Streifchen Schilf (wie es sich die Büttner und Kiefer bey den Fässern bedienen,) aufzulegen und mit Bast zu umbinden. Hat man aber nur Baumwachs, dessen man sich bedienen will, so verfährt man auf folgende Art. Wenn die Rinden die Ausdehnung nicht aushalten können und einen Einschnitt erhalten müssen, um das Zersprengen zu vermeiden, so zieht man ein Stückchen Baumwachs in die Länge, und legt es so darüber, daß es noch eben die Rinde des Stammes mit deckt, hauptsächlich aber neben herum fest anschließt. Auf jedes eingeschobene Reis legt man ein Stückchen Schilf. Hat man nur 1 Reis eingesetzt, so legt man doch auf die Gegenseite auch ein Stückchen, und verbindet es sodann über diesem Schilfe hin fest mit Bast. — Durch das Dazwischenlegen des Schilfs erzielt man doppelten Nutzen: das Reis wird gleich, fest und doch sanft angedrückt, weil das Schilf nachgebend ist; und da der Bast nicht so stark auf die Rinde einschneiden kann, so behält der Saft mehr Kraft in die Höhe zu steigen, die Reiser besser zu nähren, und die baldige Ueberwölbung zu befördern.

§. 28.

1. Bemerkungen und Besorgungen wegen der gepfropften Stämmchen; nebst sonstigen Regeln für den Baumerzieher.

Da die niedrig gepfropften Stämmchen vieler Gefahr der Beschädigung und des Abstoßens bey den mancherley Verrichtungen in der Baumschule, und bey dem Hin- und Hergehen in derselben unterworfen sind, so muß jedes sogleich durch zwey in Form eines Daches darüber gesteckte kurze Pfähle beschützt werden.

Eben so nöthig ist ferner das schon oben empfohlene genaue Verzeichnen und Numeriren aller veredelten Stämme und ihrer Sorten; auch auf was für Wildlinge sie veredelt worden sind. Niemand verlasse sich darauf, die Sorten an ihren Reisern, Blättern, Augen rc. zu erkennen. Hierbey macht die Lage, der Boden, das Alter der Bäume, die Verschiedenheit der Wildlinge, worauf sie veredelt sind, u. dgl. m. solche Verschiedenheiten, die den größten Kenner in Verlegenheit setzen. Die Blätter sind

an den jungen Schossen veränderlich und an Grösse, Farbe und Gestalt oft sehr verschieden. Wenn man die Beobachtungen der verschiedenen Theile eines jungen Baums, seine Triebe, Augen, Augenträger, den Aufbruch der Knospe, die Art und Weise der Entwicklung des ersten jungen Laubes, seine Farbe, seinen Glanz, sein wolligtes Wesen und mehrere andere Charaktere zusammen nimmt, so kann wohl ein geübter Kenner manche Obstsorten von einander unterscheiden; aber gewiß nicht alle, zumal bey den Pfirschen nicht. Meistentheils geben sie nur verneinende Charaktere; sie zeigen, daß es die und die Sorte nicht sey; sie liefern aber keine bestimmende Charaktere, daß es diese oder jene Sorte gewiß sey. Die Früchte entscheiden am besten. — Wer demnach ein akkurater Baumerzieher für sich selbst seyn will, der muß sein richtiges Baumschulregister führen. Noch mehr aber liegt dies demjenigen ob, der für Andere Bäume erzieht, und einen Handel damit treibt. Eines für etwas anderes hingeben, ist ein schändlicher Betrug.

Eine Hauptregel für den Baumerzieher ist es auch, daß er mit seinen Pfropf- und Okulirreisern in Sicherheit der Sorten stehe. Er muß sich selbst, so viel wie möglich, seine Mutterbäume halten, wozu die Pyramiden, auf Wildlingen veredelt, am besten taugen. Von hochstämmigen Bäumen lassen sich nicht immer viele Reiser schneiden, ohne ihnen zu schaden. Was der Baumerzieher auswärtig von neuen Sorten sucht, muß er — nicht leicht von fremden Handelsgärtnern, die er nicht genau kennt, — sondern von wahren guten Freunden nehmen, die zugleich Obstkenner sind, und wobey er die Frucht schon gesehen und genossen hat.

Was die fernere Behandlung der gepfropften Stämmchen im ersten Jahre ihrer Veredlung betrifft, so ist schon vorhin bey den okulirten und kopulirten gezeigt worden, daß man sie in ihrem ersten Safttriebe nicht stören, und deshalb keine Reiser im Sommer, zumal vor Johannis, abschneiden darf. Was man thun kann, wenn man einen Haupttrieb besonders treiben will, ist, daß man nach Johannis die überflüssigen Zweige an der Spitze abkneipt. Wird

der junge Baum im ersten Safttriebe beschnitten, so ist sein Gedeihen auf das ganze Jahr dahin.

Im folgenden Frühjahre wird nun, wenn bey den gepfropften Stämmchen zwey Reiser aufgesetzt worden sind, das schwächste weggeschnitten; das schönste geradeste Reis wird zum Schaftreis erwählt und in seiner ganzen Länge beybehalten und angezogen. (Auch zu Zwergbäumen soll, wie weiter unten erhellt, nur dieses Reis erwählt und auf vier Augen abgekürzt werden.) Sollte aber das stärkste und schönste Reis nicht gut stehen, und durch Anbinden an einen Pfahl nicht zu einem geraden Schafte von der Wurzel aus gezogen werden können, so wird lieber das schwächere erwählt, das in der Mitte gut steht; das größere aber fällt in das Messer.

Wie diese gepfropften Bäumchen ferner behandelt und bis zur Bildung ihrer Kronen erzogen werden, ist schon vorhin an den okulirten und kopulirten deutlich gezeigt worden. — Indessen ist hierbey noch anzumerken, daß man mit neugepfropften, so wie auch mit okulirten Bäumchen behutsam umgehen muß, weil sie an ihrer Veredlungsstelle im ersten Jahr noch leicht zerbrechlich sind und da leicht verunglücken. Es befindet sich daselbst nur noch ein Kallus, der sich angesetzt hat; die Fibern und Holzfasern, die sich in den Wildling gleichsam eingewurzelt haben, sind noch zu zart und schwach, als daß sie eine Gewalt aushalten könnten. Wenn daher ein solches gepfropftes oder okulirtes Bäumchen etwa zum Zwergstamme ausgehoben wird, so darf es nicht oberhalb der Veredlungsstelle, sondern nur unter derselben gefaßt und mit einiger Gewalt behandelt werden.

§. 29.

Vom Umpfropfen erwachsener und alter Bäume.

Erwachsene und große Bäume, die schon lange Früchte getragen und ein Alter von 10, 20, 30 Jahren haben, können mit Nutzen umgepfropft, und mit andern und bessern Sorten, als sie vorher trugen, veredelt werden; allein sie müssen doch bey ihrem Alter gesund seyn und noch Kräfte haben, wenn sie reichen Ertrag geben sollen, das noch 50 und mehr Jahre lang geschehen kann.

Es ist keine andere Veredlungsart für grosse Aeste bekannt, als das Pfropfen; und hierbey ist das Pfropfen in die Rinde das rathsamste und beste. Denn da das Spaltpfropfen den Aesten noch grössere Verwundungen zuzieht, zumal wenn sie ins Kreuz gepfropft und mit vier Reisern besteckt werden, so verheilen sie um so schwerer diese Wunden, je grösser sie nicht nur sind, sondern auch je mehr die jugendlichen Kräfte fehlen.

Nun ist aber das Pfropfen in die Rinde auf den Aesten erwachsener Bäume an und für sich dasselbe, wie vorhin bey jungen Stämmchen gelehret wurde. Wie diese abgeplattet, geebnet, mit zurechtgeschnittenen Pfropfreisern, es sey in Zahnstocherform oder mit keilförmigem Zuschnitt, besteckt, verkittet und nach Erforderniß verbunden werden, eben so verfährt man auch bey den Aesten der alten Bäume. Indessen ist noch manches hierbey zu wissen nöthig, was man sonst in Gartenschriften nicht leicht findet.

Beym Rindenpfropfen ist es schon ohnehin nöthig, daß man einen stärkern Saftrieb als beym Spaltpfropfen abwartet, weil sich die Rinde lösen muß; und dieser Safttrieb kommt später bey alten Bäumen, als bey jungen. Die Knospen müssen schon stark aufgeschwollen seyn; auch kann es noch geschehen, wenn eben der Baum ausschlagen will, oft erst Ende Aprils. Nur grün darf der Baum noch nicht seyn. — Etwas matte Reiser, die man schon im Winter gesammlet hat, sind hier aus oben erwähnten Ursachen weit dienlicher, als die frischen.

Sehr heilsam ist es, wenn im Februar vorher oder längstens mit Anfange März, die Aeste an dem umzupfropfenden Baume abgeworfen werden; aber nicht bis an die Veredlungsstelle, denn sie müssen noch einen Fuß länger hinauf Holz haben. Ersteres geschieht aus oben angeführten physikalischen Gründen, weil sonst der Baum in seinem Safttriebe alteriret würde; geschähe es später, so könnte dieses den aufgesetzten Pfropfreisern nachtheilig seyn. Der beybehaltene Fuß Holz dient der Pfropfstelle zum Schutz, damit sie nicht durch Luft und Frost austrockne, sondern damit man beym Absägen frisches saftiges Holz finde. Deswegen muß man auch beym Absägen selbst oder beym

Abhauen der Aeste mit dem Beile gehörig zu Werke gehen, damit weder das Holz, noch die Rinde bis dahin gesplittert werde; man muß erst unten, da wo der Ast vollends abbrechen und abfallen wird, etwas einhauen oder einsägen.

Wie viel Pfropfreiser man in einen Ast einsetzen solle, muß die Dicke desselben bestimmen; überhaupt kann ein Reis zwey Zoll weit von dem andern, zu stehen kommen. Auch können die Reiser nach Verhältniß des Astes etwas stark seyn. Man richte ja immer das unterste Auge gegen die Platte hinein. Dieses ist in der Höhe auf den Bäumen wegen der Windstöße um so nöthiger. Auch erfordert die größere Sicherheit gegen den Windschaden, daß sämmtliche Pfropfgesätze über dem Baumkitte mit Schilf oder Moos belegt und mit Bast oder Bandweiden umbunden werden.

Ohne Zugäste, welche man dem Baume stets lassen muß, würden die Pfropfreiser im Safte ersticken. Die bepfropften Aeste müssen zwar von allen denjenigen Reisern befreyt werden, die den Pfropfreisern den Saft rauben würden; aber hie und da muß doch an einem schicklich gefundenen Orte ein kleinerer Ast zur Aufnahme des überflüssigen Saftes stehen bleiben. Die Anzahl derselben muß die Größe des Baums, seine stärkere oder geringere Lebhaftigkeit, sein fetterer oder magerer Grund rc. bestimmen. Ist einer oder der andere Zugast etwas zu lang, so kann er ein wenig, auch wohl bis zur Hälfte, verkürzt werden. — Im folgenden Frühjahr werden diese Zugäste entweder ganz weggenommen, oder von den nun vorhandenen neuen Reisern bepfropft.

Was im Sommer nach dem Bepfropfen unter der Pfropfstelle oder am Stamme hervorwachsen will, muß bey Zeiten mit den Fingern abgedrückt, und im folgenden Frühjahr muß der Baum sauber ausgeputzt werden. Denn manche Bäume, besonders die Birnbäume, treiben viele Ausschläge.

Uebrigens muß man einen umzupfropfenden Baum auch mit Geschmack pfropfen, und seiner Krone dabey eine Gleichheit geben, die nicht nur dem Auge angenehm ist, sondern auch zum Besten des Baumes gereicht. Man muß den Baum vorher aufmerksam übersehen, ihn gleichsam schon in Gedanken umschaffen. Er darf ja nicht einseitig wer-

den, d. h. nicht auf der einen Seite viel und auf der andern wenig Aeste bekommest.

Man macht lieber nur 10 Pfropfgesätze, als 20, wenn es die Gleichheit räth. Wo nach Beschaffenheit der alten Aeste weit mehr Aufsätze von Pfropfreisern auf die eine Seite, als auf die andere kommen würden, da sägt man entweder die größeren Aeste hie und da ganz weg, oder man richtet es mit dem Verkürzen der Aeste so, daß weniger Aufsätze von Pfropfreisern dahin kommen. Nie vergesse man dabey, jede Platte eines abgeschnittenen Astes mit dem Baumkitte zu bedecken. Sind sie stark und zahlreich, so ist hierbey allenfalls der im 1sten Kapitel §. 15. beschriebene Forsythische Baummörtel anzuwenden.

In Hinsicht der Sorge, daß Raben, Krähen rc. sich auf die gepfropften Aeste setzen, dadurch die aufgesetzten Reiser zerdrücken und verderben könnten, braucht man nur eine Handvoll Dornen mit einer Weide an den Ast um die Pfropfstelle zu binden, aber mit Vorsicht, damit die aufgesetzten Reiser nicht beschädigt oder verrückt werden.

§. 30.

Besondere Regeln bey Umpfropfung der Aepfelbäume und Birnbäume.

Die Apfelbäume und Birnbäume haben etwas Eigenthümliches bey Umpfropfung ihrer alten Aeste. Des Apfelbaums zu bepfropfende Aeste dürfen nicht zu dick seyn. Man wählt lieber weiter hinauf zwey Aeste und bepfropft sie. Daher ist bey einem gar alten und großen Apfelbaume nicht viel zu thun; die Aeste kommen zu hoch in die Luft und werden leicht vom Winde abgeworfen. Will man einen ganz alten aber noch mit einem guten und gesunden Stamme versehenen Apfelbaum bepfropfen, so muß er zuvor verjüngt werden. Man hauet ihm nämlich im März alle alten Aeste ab, und läßt nur so viel von dem untern Theile der Aeste stehen, als zu vermuthen ist, daß der Baum daran noch frisch austreiben kann. Auch muß er hin und wieder etliche Zugreiser behalten. Er wird dann in viele junge Aeste ausschlagen, welche man in zwey Jahren bepfropfen kann. — Bey solchen abgeworfenen Bäu-

nen nützt der Forsythische Baummörtel sehr gut. Kein Ast darf ohne solche Bedeckung seyn.

Die ersten Früchte bey einem umgepfropften Sommerapfelbaume zeigen sich im dritten Jahre, bey Winteräpfeln im vierten; bey sehr fruchtbaren Arten, wie z. B. bey Streiflingen rc. auch schon im dritten Jahre.

Der Birnbaum will beym Pfropfen kurz gegriffen seyn; seine Pfropfreiser gerathen besser, wenn sie auf dicken Aesten stehen. Man muß also bey ihm nicht viel kleine Aeste bepfropfen. Statt zwey oder drey kleine Aeste auf einem Aste zu bepfropfen, wählt man lieber den dickern Theil des Astes, nachdem man die obern weggesägt hat. Man bepfropft diesen, wenn er auch Mannes Arm-Dicke hat, und setzt ihm lieber desto mehr Reiser auf. Da der Birnbaum ohnehin sehr in die Höhe geht, so giebt dieses einen weit schönern und bessern Baum. Der Zug des Safts ist dann stärker; auch überwachsen solche bepfropfte starke Aeste diejenigen, welche höher und folglich auf kleinern Aesten bepfropft sind. Zugleich werden sie stärker. Die zu bepfropfenden Birnbaumäste können noch einmal so dick seyn, als bey dem Apfelbaume. Sie sind jedoch an sich nicht so dick, als es dem Auge scheint, weil die Rinde des Birnbaums sehr dick ist.

Da der Birnbaum früher in den Saft tritt, als der Apfelbaum, so kann er auch früher bepfropft werden. Man kann ihn auch zum zweytenmal umpfropfen. Sind dann die aus dem alten Pfropf erwachsenen Reiser nicht tauglich, und nur eines Daumens dick, so müssen sie weggesägt werden, und man muß das alte Holz zum neuen Pfropfen wählen.

Bey Sommerbirnen, bey französischen Herbstbirnen, bey Weinbirnen, die gewöhnlich sehr fruchtbar sind, zeigen sich auch die ersten Früchte im dritten Jahre; bey Winterbirnen aber im vierten Jahre.

§. 31.

Zweige in erwachsene oder alte Bäume einzuimpfen ohne Abwerfen der Aeste.

Um die gewöhnliche Pfropfzeit des Rindenpfropfens schneidet man in die Rinde, wohin man neue Aeste haben

will, einen Kreuzschnitt wie beym Okuliren nach der Figur T, löset die Rinde etwas mit dem Beinchen ab; und schneidet das einzusetzende Pfropfreis mit drey oder vier Augen auf folgende Weise zurecht: Statt eines gewöhnlich an das Pfropfreis geschnittenen, in einen Spalt oder in die Rinde gesetzten Keils wird das Reis im Rehfußschnitt, wie zum Kopuliren, also schräg, 1½ bis 2 Zoll lang zugeschnitten. So stellt es eigentlich den Keil vor. Dieser wird, wie beym Rindenpfropfen von seiner äußern braunen Rinde, so weit er im Pfropfschnitte zu liegen kommt, befreyt. Man zieht diese Rinde subtil und ohne Verletzung der darunter befindlichen grünen Rinde ab, damit die darüber zu liegende grüne saftige Rinde des Baums dem Pfropfreise völligen Saft mittheile. Darauf wird dieser Keil in den Kreuzschnitt der Rinde eingeschoben, bis der Anfang des schrägen Schnitts an dem obern Queerschnitte in der Rinde ansteht. Die Pfropfstelle wird dann mit Baumkitt oder Baumwachs bedeckt, ein Stückchen Schilf darauf gelegt und fest mit Bandweiden, wie sie die Kiefer gebrauchen, verbunden. — Kann man zu diesem Pfropfen krumme, schicklich gewachsene Reiser finden, so ist es gut; wo nicht, so stellt man zwischen dem Aste oder Stamme und dem Pfropfreise ein Hölzchen so auf, daß das Pfropfreis sachte aufgezwängt wird und in einer gefälligen Lage wächst. — Bey Zwergbäumen thut diese Pfropfungsmethode oft angenehme Dienste. Auch wenn man gern eine Sorte Obst haben möchte, und mit keinem Pfropfstamme dazu versehen ist, so kann man das Reis einstweilen auf einen schicklichen Baum einsetzen.

Eine andere hierzu dienliche neue Methode ist das sogenannte Stufenpfropfen, welches Taf. V. fig. 10. vorgestellt ist. Man macht hin und wieder, wo man Aeste haben will, Einkerbungen oder Stufen, entweder mit der Säge und dem Messer, oder mit einem Meisel. Der unterste Queerschnitt der Stufen kann nach Maasgabe der größern oder geringern Dicke des Astes einen halben Zoll oder mehr betragen. Auf die Kanten dieser Stufen wird das Pfropfmesser angesetzt und ein Spalt gemacht, worin dann die auf gewöhnliche Weise keilförmig und mit zwey Absätzen zugeschnittenen Pfropfreiser eingesetzt werden. Die Pfropfstelle wird nun ganz mit Baumkitt überstrichen und die Lücke

damit ausgefüllt. — Bey der Zuschneidung der Pfropfreiser hat man darauf zu sehen, daß man das erste Auge gleich über dem Keile und zwar auf die äußere Seite richte, damit der daraus entstehende Ast den besten Stand bekomme und zunächst am Stamme sich befinde. Sobald auch die Augen gut ausgetrieben haben, so kann man die übrigen Augen sogleich abdrücken, damit das gutstehende allen Wachsthum erhalte; oder man pfropft mit einem Reise, das nur ein einiges wohlgerichtetes Auge hat, wenn nämlich der Stamm ein Spalierbaum ist.

§. 32.

Neue Pfropfungsart des Engländers Fairman.

Da unter einer größern Anzahl von schönen Stämmen sich immer auch kleine dürre befinden, welche die Gleichförmigkeit der Pflanzung verderben, so suchte der Engländer Fairman durch eine neue Pfropfungs-Art alle Bäume in Hinsicht des Tragens, der Größe und des Ansehens möglichst bald in einen gleichen Zustand zu bringen. Auch sorgte er die Wiederherstellung alter vertrockneter Bäume zu bewirken, welche nicht sowohl durch ihr Alter, als vorzüglich dadurch in Abnahme gerathen waren, weil ihre Früchte zu verlornen Abarten gehörten. Fairman hatte mehrere solche verdorbene Bäume. An drey derselben, wovon jeder fast hundert Jahr alt war, machte er schon im März 1798. einen Versuch. Sie waren an ihren Stämmen nicht verfallen, und nur wenig in ihren Aesten. Zwey von ihnen waren Gold-Pippins; der dritte war eine Gold-Reinette. Auch hatte jeder von ihnen schon in verschiedenen Jahren nicht mehr getragen. Er befolgte sein neues Verfahren bey mehreren Bäumen im folgenden Frühlinge, so wie im Jahr 1800. bis er endlich an 40 Bäumen in seinen verschiedenen Pflanzungen den Versuch gemacht hatte. Sein Verfahren ist folgendes.

Alles Reisholz wird ausgeschnitten und der Baum wird in ein völliges Gerippe verwandelt, so daß ihm alle gesunde Glieder gelassen werden. Alsdann werden die Aeste gereinigt, und die Spitze eines jeden Astes wird da abgeschnitten, wo er im Umfange die Stärke eines Schillings bis ohngefähr zu der Stärke eines Kronstücks hat. Einige

Aeste müssen folglich da abgenommen werden, wo der Umfang etwas größer oder geringer ist, um die Decke oder das Haupt des Baums zu erhalten. Auch muß man diejenigen Aeste entfernen, welche anderen im Wege sind; damit die zurückgebliebenen Arme gabelförmig werden, so daß keine beträchtliche Oeffnung zu bemerken ist, wenn man unter dem Baume steht. So sollen sie einen gleichförmigen Kopf bilden. Uebrigens muß man die Aeste von einer solchen Länge lassen, daß noch 2 oder 3 Zoll mit der Säge abgenommen werden können, um alle splitterige Theile zu entfernen.

Sind die Bäume auf diese Art zubereitet, so setzt man ein Pfropfreis oder zwey Pfropfreiser auf das Ende eines jeden Asts. Deswegen nennt der Erfinder dieses Pfropfen das Endpfropfen. Er bediente sich dabey eines Kitts aus 1 Pfund Pech, 1 Pfund Harz, ½ Pfund Bienenwachs, ¼ Pfund Schweinespeck, ¼ Pfund Terpentin, welches zusammen aufgekocht aber nicht eher gebraucht wurde, bis man die Finger darin leiden konnte. Mit Bast oder mit weichen Stricken werden die Pfropfreiser umbunden. Wenn viel Moos an dem Rumpfe und an den Aesten der Bäume sich findet, so muß dasselbe abgeschabt werden, welches sehr gut mit einem kurzen Birkenbesen geschehen kann, wenn die Bäume in einem feuchten Zustande sind. Alsdann werden die Bäume mit grobem Oehl überbürstet, wodurch man das Wachsthum des Baums befördert. Alte Risse werden durch diese Behandlung bald unsichtbar gemacht.

Alle Wunden reinigt man vollkommen; auch legt man das bekannte Heilmittel auf. Zu Anfange Julys schneidet man die Umbindungen ab. Die Schößlinge aus den Pfropfreisern verkürzt man, um ihr Austreiben zu verhindern. Den Wurzelreisern von dem Stamme muß man bis zum nächsten Frühjahr die völlige Freiheit des Wachsthums lassen, wo der größere Theil stehen bleibt. Wo die Pfropfreiser an einem Aste nicht gefaßt haben, da läßt man einen oder zwen Sprößlinge, welche im zweyten Jahr ein Pfropfreis abgeben.

Nach vollendeter Arbeit bleibt der Baum fast eben so groß, als er vorher gewesen war. Kein Theil des vorigen Wachsthums geht verloren. Haben die Sonnenstrah-

ken den Saft zum Fliessen gebracht, so leiten die Pfropfreiser die Flüssigkeit durch die kleinen Oeffnungen nach jedem Theile des Baums hin, und geben Veranlassung, daß unsägliche Sauger oder Schößlinge durch die Rinde fahren, welche nebst den Pfropfreisern dem Wachsthum eine solche Kraft ertheilen, daß im Laufe des Sommers der Baum wirklich mit einem dicken Laubwerke bedeckt seyn wird, wodurch der gehörige Umlauf des Safts verstärkt und belebt werden muß. Vereinigt, zwingen sie die Wurzel, zum allgemeinen Nutzen des Baums thätig zu seyn.

Herr Fairman hielt es bey diesen Versuchen für dienlich, die Pfropfreiser unter denjenigen Frucht-Arten zu wählen, wobey das Wachsthum am üppigsten ist, oder unter einigen neuen Abarten, um dadurch ein neues Leben zu wecken. Achtet man hierauf, so wird man finden, daß von dem Wachsthume des ersten Jahres an, die Pfropfreiser sehr bald die Sprößlinge aushungern werden, welche sonst, stehen gelassen, unterhalb derselben heraustrieben. Schätzbare, höchst nützliche Bäume erhält man so immer.

Wenn bey der gewöhnlichen Behandlung blos in einer kurzen Entfernung von dem Stamme gepfropft wird, so ist der Umfang der Wunde so groß, daß verschiedene Pfropfreiser erfordert werden. Diese können sich nicht fest vereinigen und nicht über den Stumpf zusammenschlagen; folglich legen solche Wunden den Grund zum nachmaligen Absterben. Wenn dieses auch nicht der Fall wäre, so wird doch die Gestalt des Baums so sehr verändert, daß er seinen vorigen Zustand in mehreren Jahren nicht wieder erhalten kann. Bey dem End-Pfropfen des Fairman hingegen soll der Baum in drey oder vier Jahren größer seyn, als vor der Behandlung. Denn wenn alle die großen Aeste zurückbleiben, so hat der Baum nichts zu machen als Frucht tragendes Holz; und bey dem schönen Grün, welches er bald erhält, und bey dem gleichen Wuchs des Baumes scheint das Verfahren wirklich aller Empfehlung würdig.

Fünftes Kapitel.

Verschiedene Fortpflanzungsarten edler Obstbäume ohne Pfropfungen.

§. 1.

Fortpflanzung edler Obstbäume durch Schnittlinge.

Die kluge Mutter Natur hat in den Baum wohl Millionen Keine zu seiner Fortpflanzung gelegt. Jedes Stückchen Wurzel kann einen Baum geben; jedes Auge, auch jedes der Millionen verschlossenen oder schlafenden zu Anfange der Zweige sitzenden Augen hat den Baum in allen seinen Theilen eingeschlossen. Stellt man den Baum mit seiner Krone in die Erde, so treiben die Augen in lauter Wurzeln aus, weil es in der Erde ganz anderer Werkzeuge, Gefäße rc. bedarf, um die Nahrungstheile einzufangen; dagegen treiben die Wurzeln in Blätter aus, welche anders gebildete Gefäße und Poren haben müssen, um die Dungtheile rc. aus der Luft einzufangen, und die überflüssigen Feuchtigkeiten wieder auszudünsten. Es giebt daher auch viele bekannte Arten von Fortpflanzungen; ja es können noch mehrere erfunden werden, wenn wir der Natur ihren Gang ablauren wollen. Sie sind aber sehr von einander unterschieden; sie führen theils langsamer, theils geschwinder zum Ziel, so wie die Natur überhaupt in ihren Wirkungen unendlich mannigfaltig und verschieden ist. Den kürzesten und sichersten (uns bekannten) Weg zur Fortpflanzung zeigt uns der Schöpfer im Saamen. Daher bleiben auch Bäume aus Kernen gezogen immer noch die besten, und ihre Fortpflanzung daraus bleibt die sicherste. Dies ist gleichsam die erste und vornehmste Klasse von Fortpflanzung, oder der Fortpflanzung vom ersten Range, was nämlich Obstbäume betrifft.

Zum zweyten Range gehört die Fortpflanzung durch Schnittlinge oder Stecklinge, indem nämlich Reiser oder Zweige von edlen Obstbäumen abgeschnitten und

in die Erde gesteckt werden. Bey dieser veränderten Lage und unter diesen Umständen leitet die Natur den Trieb so, daß die Augen, welche in der freyen Luft Blätter und Zweige gegeben hätten, nun in der Erde Wurzeln werden.

In dieser Fortpflanzungsart zeichnet sich vornehmlich der Weinstock aus, von dessen abgeschnittenen und eingesteckten Reben (welche in vielen Weingegenden Blindhölzer heissen,) die Weinberge angelegt werden; und wahrscheinlich kommt hievon auch die Methode her, die Schnittlinge von Obstbäumen zu verpflanzen. Die Sträucher und Staudengewächse, Johannisbeeren, Haselnüsse ꝛc. lassen diese Pflanzung ebenfalls gut zu. Unter den Bäumen zeichnen sich aus: der Quittenbaum, der Mispelbaum, der Kornelkirschbaum und besonders der Paradiesapfel- oder Johannisapfelbaum. Mit andern, mit Aepfel- und Birnbäumen ꝛc. gelingt es seltener. Hier führt die Fortpflanzung derselben zugleich langsam zum Ziel, und macht keine starke dauerhafte Wurzeln. Die Zurichtung ist umständlich und muß mit vieler Genauigkeit geschehen. Auch erfordert sie einen sehr gemäßigten, schattigten, feuchten Platz, ein dienliches Erdreich und günstige Witterung, weil sonst die meisten Versuche mißlingen.

Was die Fortpflanzung der Staudengewächse (der Johannis- und Stachelbeeren, Haselnüsse ꝛc.) und der zwergartigen Bäume, (der Quitten, Mispeln, Paradiesäpfel ꝛc.) durch Schnittlinge oder Steckreiser betrifft, so werden dazu Sommerschossen genommen, Triebe vom letzten Jahre. Je stärker sie sind, desto besser ist es: Nur dürfen sie nicht allzu dick seyn. Schwache dünne Reiser thun auch nicht gut. Ferner gerathen diejenigen am besten, woran man entweder etwas von dem alten Holze stehen lassen kann, oder welche wenigstens von den Aesten abgerissen werden können. In beyden Fällen bleibt der Knorpel daran, ein härteres Stückchen Holz, worin sich das Mark verengert. Bey manchem Holze bleibt nur ein Punkt vom Mark übrig. Hier wird der Steckling rund und glatt zugeschnitten; die Feuchtigkeit kann dann nicht so häufig eindringen und Fäulniß verursachen, wie bey den Reisern ohne Knorpel. Wenn diese in die Erde kommen sollen, so ist es nöthig und gut, daß man einer Nuß groß Baumkitt anklebe.

Die Zeit zum Schneiden der Stecklinge ist der März, ehe die Bäume und Sträucher stark in Trieb kommen. Man kann sie dann etliche Tage oder Wochen eine Hand breit in frisches Wasser stehen, wie man bey den Reben der Weinstöcke zu thun pflegt, damit sie etwas anziehen und saftig werden. — Die Länge der Stecklinge kann zwischen 1 und ½ Fuß seyn.

Sollen sie in die Erde gebracht werden, so wird dazu ein wohlgegrabenes, gutes, feucht und schattig gelegenes Land gewählt, ein Graben gezogen, und Reis vor Reis wird ein bis anderthalb Fuß weit von einander gerade stehend und so eingelegt, daß 2 oder 3 Augen aus der Erde hervorstehen.

Im ersten Jahre werden die zwey oder drey Reiser, welche aus den über der Erde hervorstehenden Augen emporwachsen, sämmtlich gelassen. Im Frühjahr darauf aber werden sie zur Verstärkung der Wurzel bis auf etliche Augen zurückgeschnitten, und im Herbst des andern Jahres oder besser im Frühjahr darauf in die Baumschule versetzt; darin werden sie fernerhin wie andere veredelte Stämmchen behandelt.

Die Zeit über, welche sie im Pflanzenlande zubringen, müssen sie vom Unkraut rein gehalten, und wenn Trockniß einfällt, fleißig begossen werden. Das Feuchtstehen ist die Hauptsache, sonst gedeihen sie nicht.

§. 2.

Fortpflanzung edler Obstarten durch Einleger.

Auch die Fortpflanzung durch Einleger ist vorzüglich nur für Staudengewächse, welche oft schon im ersten Jahr reichliche Wurzeln ziehen. Hauptsächlich werden die schwarzen Maulbeerbäume dadurch fortgepflanzt. Was Aepfel- und Birnbäume ꝛc. betrifft, so muß man Zwergbäume mit niedrigen Aesten haben; deswegen lassen sie sich nicht leicht in Menge ziehen. Es ist aber auch mit den meisten dieser Obstgattungen keine starke und selten eine recht glückliche Fortpflanzung durch Einleger zu machen. Die Wurzeln werden klein und schmächtig, weil man sie, ohne den Mutterstamm zu entkräften, nicht über zwey Jahre unabgelöst kann stehen lassen. Nach der Versetzung mit den

zarten kleinen Wurzeln wachsen sie dann nicht nur langsam, sondern sie stehen auch leicht ab, wenn ein trockner und heisser Sommer einfällt.

Wer indessen auch dieser Fortpflanzung bey einem oder dem andern Zwergbaume sich zum Vergnügen bedienen will, der kann solche Aeste, woran Sommerschossen sind, oder auch Sommerschossen für sich zur Erde biegen, sie 3/4 Fuß tief in die Erde bringen, und sie entweder mit einer Gabel von Reisern in der Erde liegend erhalten, wie man es bey Nelken macht, oder sie blos mit Erde fest treten. An dem Theile, der in die Erde kommt, macht man in gehöriger Weite von einander, zwey oder drey Einschnitte, etwa 1/2 Zoll lang, aber nicht bis auf das Mark. Solche Einschnitte haben Maulbeerbäume, Johannis- und Stachelbeeren nicht nöthig; diese treiben aus den Augen genugsame Wurzeln. Aber bey Aepfeln, Birnen rc. sind sie erforderlich, um das Ausstoßen der Wurzeln zu befördern. Die hölzernen Häckchen, womit man die Reiser in der Erde hält und befestigt, richtet man über diese Einschnitte. Die hervorragende Spitze richtet man etwas gerade, und schneidet sie auf ein Paar Augen ab. Man steckt einen leichten Pfahl bey, um das Reis etwas anzubinden. *) Das Einlegen kann entweder im Herbst oder im Frühjahr geschehen.

Sind sie zwey Sommer am Mutterstocke geblieben, so werden sie im Herbst oder Frühjahr davon abgeschnitten, und zur Verstärkung der Wurzeln noch ein Jahr stehen gelassen. Alsdann wird der Stoppel des Mutterastes an

---

*) Ein Gartenfreund schrieb mir folgendes: „Da ich viele Zwergbäume habe, so nehme ich die stärksten einjährigen Schossen „nahe an der Erde, mache ein Spannen tiefes Loch in die Erde, „verbinde das Reis unter einem Auge mit Eisendrath, senke es „in die Erde, so, daß das Verband in die Tiefe kommt, befestige es mit einem starken Haken, fülle es mit Erde an, und „lasse die Spitze hervorragen. Hierdurch habe ich viele junge „Bäume erhalten, die im ersten Jahr 4 bis 5 Fuß getrieben „haben."

Dieses Unterbinden mit Eisendrath scheint gute Wirkung zu thun. Durch das Pressen der Rinde wird das Reis mehr disponirt, Wurzeln zu schlagen, und dabey kann doch nicht Feuchtigkeit in das Mark dringen, wie bey dem Einschneiden.

der Wurzel abgeplattet und zur weiteren Erziehung in die Baumschule versetzt.

Hat man zum Biegen in die Erde keine niedrige Zweige, so kann man entweder von Brettern zusammengeschlagene Kästen auf Pfosten neben den Mutterbaum stellen, in dieselben auf den Seiten Löcher bohren, die Reiser durchstecken, und dann die Kästen voll guter Erde füllen; oder man kann auch Blumentöpfe dazu nehmen, die Reiser von unten hineinstecken, oben herausgehen lassen und die Blumentöpfe auf den Baum binden. Da ihnen aber die Feuchtigkeit bald entgeht, so darf man das Gießen nicht versäumen.

§. 3.

Erziehung zahmer und guter Obstbäume durch ausgesäete Kerne, ohne sie zu veredeln.

Obgleich wir in unserm Klima die Obsorten in ihrer ächten Art durch ihren Saamen oder durch ihre Kerne nicht fortpflanzen können, so ist es doch gewiß und durch die Erfahrung bestätigt, daß man nicht blos durch die Kerne manches zahme und gute, sondern auch oft treffliches Tafelobst erhält. Erzeugt man aber auch nicht lauter feines Tafelobst, so bekommt man doch zum ökonomischen Gebrauch sehr gute Früchte, welche wenigstens die Mühe reichlich belohnen, wenn sie auch nur zu Zider oder Obstwein angewendet werden. (Hiervon ist schon oben Kap. 2. §. 1. mehr geredet worden.)

Die Kennzeichen der zahmen und guten Sorten unter den Kernstämmchen sind starke Triebe und große Blätter; auch dürfen sie keine Stacheln haben, welche ein Zeichen der Wildheit sind. Die so erzogenen Bäume haben auch darin einen wichtigen Vorzug, daß sie sehr fruchtbar und dauerhaft werden, weil ihnen keine Verwundung, wie bey andern Veredlungsarten widerfähret, und weil sie dadurch nicht in ihrem Wachsthum gestört und aufgehalten werden.

Indessen sind nicht alle Kernstämmchen, welche die erwähnten Kennzeichen, starke Triebe und Blätter und Abwesenheit der Stacheln haben, zahmes Obst und Tafelobst. Will man aber bald Gewißheit hiervon haben, so bepfropfe man davon entweder ein Paradiesäpfelstämmchen, und er-

ziehe es nach Art eines Orangerie- oder Scherbenbäumchens nach der Anweisung im 5. Kapitel des II. Theils; oder man bepfropfe davon einen Ast eines erwachsenen tragbaren Baums. Alsdann kann man im zweyten Jahr, wenn es Sommerobst ist, oder im dritten Jahr, wenn es Winterobst ist, (bey einer sehr fruchtbaren Sorte oft auch schon im zweyten Jahr) Früchte erhalten. Entsprechen diese nun der Hoffnung, so kann man sie fortpflanzen.

Sechstes Kapitel.

Von Versetzung der Bäume und ihrer Verpflanzung auf ihren künftigen Standort.

§. 1.

Vom Ausgraben und Ausheben junger Bäume.

Wer aus einem schweren starken Boden Kronenbäume oder junge hochstämmige Bäume mit gewöhnlichen Hacken, Karsten oder mit der Grabschippe, (dem Grabscheid), ausgraben und ausheben will, der wird nicht nur unsägliche Mühe haben, und sechsfach längere Zeit dazu gebrauchen, als mit dem rechten Werkzeuge, sondern auch bey aller Vorsicht die Wurzeln nie unverstümmelt herausbringen. Der Sandboden macht zwar eine Ausnahme, weil sich darin wenige Wurzeln, wenige starke tieflaufende Pfahlwurzeln erzeugen, und weil da alles locker ist; in einem solchen Boden aber sollte man zum Verpflanzen gar keine junge Bäume ziehen. — Gleichwohl liegt viel daran, dem jungen Baume so viel von seinen Wurzeln zu erhalten, als möglich ist, weil sie sein Leben sind.

Die fig. H. Taf. I. gezeichnete und §. 12. des 1. Kap. beschriebene Baumhacke ist unumgänglich nöthig, einen Kronenbaum in schwerem Boden gut auszuheben. Zuerst wird damit die Erde über den Wurzeln weggeräumt, und zwar mit Vorsicht und ohne stark einzuhauen, welches sonst die obern Wurzeln unheilbar beschädigen würde. Kommen die Wurzeln zum Vorschein, so wird in der Rundung

oder in einem Umkreise so weit als die Wurzeln sich erstrecken möchten, die Erde aufgehackt und ausgeräumt. Diesen Bezirk weiset einigermaßen schon die Krone des Baums an. Ist diese stark und ausgebreitet, so ist es auch die Krone der Wurzeln. Ein Apfelbaum hat z. B. eine mehr horizontal liegende Krone von Aesten, und seine Wurzeln laufen ebenfalls nach solchem Verhältniß, da im Gegentheil der Birnbaum gerade in die Höhe geht, weswegen auch seine Wurzeln mehr senkrecht und tiefer in der Erde stehen.

Ist die Erde im Umkreise der Wurzeln so weit aufgehackt und wie in einem Graben ausgeräumt, so muß man mit der Hacke unter die Wurzeln kommen können. Alsdann wird der Baum durch Bewegung und durch gelindes Hin- und Herradeln untersucht, auf welche Seite hin er etwa noch auslaufende und den andern vorlaufende Wurzeln habe. Da solche übermäßig lange Wurzeln ohnehin weggeschnitten werden müssen, so werden sie auch von der Hacke nicht verschont, sondern abgehauen, es sey denn, daß der Baum seine Wurzeln etwa einseitig geschlagen hätte. Letzteres ereignet sich besonders, wenn er durch fehlerhaftes Setzen in seiner ersten und zartesten Jugend, wo man ihm seine Pfahlwurzel nicht gehörig weggenommen, oder sie beym Setzen nur umgebogen hatte, einen sogenannten Stuhl oder ein Knie besäße. Hierauf hat man wohl Acht zu geben. Leicht spürt man es auch bey der Bewegung und beym Hin- und Herdrücken des Baums. In solchem Falle muß man der unregelmäßig gewachsenen Wurzel nachgraben, öfters auch sie mit den Händen untersuchen.

Kann man nun mit der Baumhacke unter die Wurzeln kommen, so wird sie mit ziemlicher Gewalt unter den Mittelpunkt des Schafts, bis an das Ohr der Hacke, eingehauen. Alsdann versucht man es, den Baum, wie mit einem Hebel, auszuwägen. Spürt man, daß es da oder dort bey einer Wurzel, die noch etwas seitwärts in die Tiefe läuft, hart hält, so strengt man den Baum für diesmal nicht weiter an; sonst sprengt die anhaltende Wurzel leicht unten vom Stamme weg, schlitzert denselben, und bringt ihm eine schlimme Wunde bey. Vielmehr versucht man erst mit der Hand, (wo möglich) diese widerstrebende Wurzel zu lüften,

oder man hauet sie in gehöriger Tiefe ab, wenn sie etwa bey hartem trockenem Boden sich nicht herausziehen läßt, oder man schneidet sie auch wohl mit dem Gartenmesser ab. Sind so die Hindernisse gehoben, so wird wieder von dem ersten Punkte aus zu wägen und zu heben versucht. Hält es noch hart, so wird von der Gegenseite aus mit der Hacke unter dem Mittelpunkte des Stammes eingehauen, und von da aus versucht, den Baum loszuwägen. Bisweilen erfordert die Stärke der Wurzeln, daß zwey Mann sich auf den Helm oder Stiel der Baumhacke legen und stemmen müssen, um den Baum zu lüften und aus dem Grunde zu heben. Bey jedesmaligem Heben und Wägen muß man aber ja sogleich nachlassen, wenn man spürt, daß die Hacke abgleitet, daß sich blos die Erde heben will und der Baum nicht zugleich mitgegriffen ist; denn so ergreift die Hacke nur eine und die andere Wurzel auf der Seite, und weil denn die Wurzeln nicht im Gleichgewicht mit den übrigen gehoben werden (welches nur geschehen kann, wenn der Baum im Mittelpunkte seines Stammes gegriffen ist); so werden sie vom Stamme weggesprengt. — Es erfordert Kenntniß, Uebung und Stärke, manchen Baum gut auszuheben.

§. 2.

Junge Bäume zum Versenden zuzurichten und zu packen.

Wenn Bäume versendet werden sollen, so verlangt billig jeder, der sie zu empfangen hat, daß sie erstlich gegen Beschädigung an Wurzel, Schaft und Kronen verwahrt, und zweytens daß die Wurzeln sowohl wider das Austrocknen als wider den Frost geschützt sind. Will man mehrere hochstämmige Bäume versenden, so werden sie, ohne daß man sie beschneidet, in Päcke zusammengebunden. Man stellt sie nämlich einen um den andern zusammen, und zwar so, daß die Wurzeln gut und so dicht als möglich in einander gesteckt werden. Dies ist ein Hauptschutz gegen den Frost. Bey dem Zusammenstellen selbst ergiebt sich, daß sie sich nur gut ordnen, wenn sie im Zirkel herum einer an den andern gepaßt werden. Sind 12 bis 15 Bäume zusammen und mit ihren Wurzeln in einander gestellt (denn allzugroße und schwere Ge-

bunde, die ein Mann nicht gut wohl heben und tragen kann, darf man, zur Schonung der Bäume selbst, nicht machen) so werden sie zuerst gleich über den Wurzeln mit einer starken, gedrehten Weide *) fest zusammengebunden; hernach in der Mitte und endlich oben unter der Krone, die mit den Reisern gleichfalls ordentlich in einander gesteckt wird, auch mit einem Weidenbande versehn. Darauf werden die Wurzeln allenthalben bis an den Anfang des Schafts mit feuchtem Moos, (wenn es auch schon Frostwetter wäre) ausgestopft. Zur Embalage oder zum Einbande in Stroh wird vorerst für die Wurzeln auf folgende Weise eine Stürze gemacht: Man nimmt einen guten Arm voll hübsches langes Stroh, Korn- oder Roggenstroh, bindet eine Spanne lang an den Aehren mit einer Weide den Kopf zusammen, breitet dann diese Stürze auf den Boden auseinander, so, daß der Kopf in die Höhe steht, das übrige des Strohes aber auf der Erde platt aufliegt, und ordnet diesen Zirkel, daß er allenthalben gleich dick von Strohhalmen, etwa 2 Finger dick, sey. — Ist dieser Strohkreis in der Ordnung, so wird der Knopf mit den Füssen etwas platt getreten, ein Paar Handvoll Moos darauf gelegt, und das Gebund Bäume mit den ausgestopften Wurzeln auf die Mitte gestellt.

Ehe nun dieser Strohkreis um die Wurzeln geschlagen wird, nimmt man etliche Hände voll langes Stroh und stellt es um die untere Hälfte der Stämme, so, daß die Halme auf den Wurzeln aufstehen, und die Aehren oben hinsehen. So bindet man es in der Mitte mit einer Weide fest.

Alsdann umfaßt der Gehülfe das Gebund unten über den Wurzeln; der Packer aber schlägt ihm einen Theil des auf der Erde ausgebreiteten Strohkranzes nach dem andern unter die Aerme über das Stroh an den Stämmen der Bäume, und bindet es mit einer Weide fest zusammen. — An dieser Weide kann man auch eine andere, oder zwey, die

*) Weiden verwunden die Rinde der Bäume nie, man mag sie noch so fest zusammen ziehen; aber Stricke kann man nicht auf der bloßen Rinde gebrauchen, sie reiben solche ab, und beschädigen sie.

unten übers Kreuz gehen, fest machen, um an den Wurzeln alles vollkommen sicher zusammen zu halten.

Endlich werden um den obern Theil der Stämme noch etliche Hände voll Stroh, das bis an die Krone reicht, so umgebunden, daß die Aehren in den Aesten stehen; die Halme aber werden in die Aehren des darunter befindlichen Strohes eingesteckt und mit einer Weide umbunden.

Sollen nun die Bäume 100 und mehr Stunden weit versendet werden, so ist es hauptsächlich wegen des öftern Packens auf den Wagen nöthig, daß wenigstens die Wurzeln, oder auch wohl der ganze Pack mit Matten eingenäht werden. — Auf solche Weise gepackt, können die Bäume sich 6 Wochen gut erhalten, und wenn sie bey trockner Witterung so lange auf der Reise seyn sollten, so müssen sie unterwegs einigemal unterhalb angefeuchtet und in Wasser getaucht werden. Der Frost schadet ihnen nur im höchsten Grade, wenn die Wurzeln bedeckt, fest in einander gesteckt und mit Moos ausgestopft sind. Wenn das nasse Moos um die Wurzeln herum wie ein Eisklumpen zusammen gefroren ist, so grabe man sie nur bis an die Spitzen der Krone in die Erde, und lasse sie mit Erde bedeckt, bis es anfthaut; alsdann werden sie nicht leicht verderben.

Zwergbäume werden entweder eben so gepackt und bis über die Spitze hinaus mit Stroh eingebunden, auch erforderlichen Falls mit Matten oder Packtuch eingenäht, oder in lange und schmale Kisten mit ausgestopftem Moos gelegt. Die Kisten sind der sicherste Transport für Hochstämme, sowohl wegen Verwahrung gegen alle Beschädigung, als auch gegen die Austrocknung der Wurzeln, und gegen den Frost. So können die Bäume in alle Welttheile versendet werden. Freylich kommt aber auch die Fracht um die Hälfte theurer, als in Emballage.

Erhält man ausgetrocknete Bäume, deren Rinde angefangen hat, einzuschrumpfen, so stellt man sie entweder zwey Tage lang mit den Wurzeln in frisches Wasser, oder bey Regenwetter legt man sie in den Regen, oder man gräbt sie ganz in die Erde. Wenn die Erde trocken ist, so kann man sie begießen. — Das nöthige Einschlämmen bey dem Setzen der Bäume ist hier aber die Hauptsache.

Setzt man einen sehr starken Baum, er sey aus-

getrocknet oder nicht, so umbindet man seines Gedeihens wegen seinen ganzen Stamm bis an die Krone mit Moos, feuchtet dieses oft an, und läßt es bis zum zweyten Safttriebe um Johannis daran. *)

§. 3.

Vom Verstutzen und Beschneiden der zu versetzenden jungen Bäume an Wurzeln und Aesten.

Ich habe schon oben erinnert, daß man bey dem Verstutzen der Wurzeln die Methode vieler Kunstgärtner nicht nachahmen solle, welche dem jungen Baume die Wurzeln bis aufs Leben wegschneiden, und vorgeben, der Baum müsse lauter junge Wurzeln ziehen. Vernunft und Erfahrung widerlegen diese schädliche Methode. Weil die Natur ihre Geschöpfe so lange wie möglich zu erhalten sucht, so schlagen die Bäume zwar an, haben aber ein kümmerliches Wachsthum. Sie treiben bald einige Früchte, weil der Safttrieb nicht stark genug ist, die Gefäße der Fruchtaugen so auszudehnen, daß sie in Holzäste sich verwandeln; und doch sollte Letzteres bey einem jungen treibenden Baume seyn, damit er sich zuerst in Holz verstärke und ein starker grosser Baum werde, der nachher desto reichlicher Früchte tragen kann. Nach jener Art aber bleiben sie kleine und schmächtige Bäume, weil sie in der ersten Anlage auf ihre ganze Lebenszeit zurückgeschlagen wurden. Man lasse daher dem Baume (wie schon vorhin bey den Kernstämmchen etwas gezeigt worden ist,) alle seine Wurzeln, die seine

---

*) Bey großen, besonders symmetrischen Anlagen von Obstbäumen ließe sich, um stets starke Bäume zu unmerklicher Ausfüllung einer Lücke vorräthig zu haben, die Behandlungsart nachahmen, die bey wilden Bäumen und unter andern auf dem Weissenstein bey Hessen-Cassel üblich ist. Die hierzu bestimmten Bäume werden, bey ihrer ersten Versetzung aus der Baumschule, an Wurzeln und Krone sehr kurz gehalten, damit sie mehrere und feinere Wurzeln austreiben, und dadurch zur zweyten und dritten Versetzung nach 3 und 6 oder 4 und 8 Jahren vorbereitet werden, bis sie dann nach 2, 3 oder 4maliger Versetzung und Verstutzung an Wurzeln und Aesten als Lückenbüßer gleich ordentlich, oder zu einer starken Pflanzung an den Ort ihrer Bestimmung kommen.

Lebenskräfte sind. Nur bey solchen gebrauche man das Messer die vom Ausbacken vorn faserig sind; diese nehme man etwas ab, so daß der Schnitt glatt werde, und das Faserige keine Fäulniß erzeuge. Die langen vorlaufenden Wurzeln kann man so weit wegschneiden, daß sie mit den übrigen Wurzeln einen Kreis bilden. Sollten aber von den übrigen Wurzeln wenige da seyn, so lasse man dem Baume auch diese möglichst lange. Alle beschädigte Wurzeln müssen bis über den verletzten Theil hinweg, weil dieser daselbst sonst Fäulniß verursachen und das Gesunde auch angreifen würde. Von den kleinen zarten Wurzeln, die vorzüglich die Nahrungssäfte einziehen, wird nur so viel weggenommen, als ausgetrocknet, dürr oder sonst verdorben ist. Sobald man aber einen weißen Punkt am Schnitte derselben erblickt, so verkürzt man sie nicht weiter. Alle Schnitte an den Wurzeln müssen übrigens von unten hinauf geschehen damit der frische Theil auf der Erde stehe. Indessen ist bey den Wurzeln mehr auf einen geraden Schnitt zu halten; sie verheilen dann eher, als bey dem Rehfußschnitte, und es kann nicht so viele Feuchtigkeit eindringen.

Ganz anders verhält es sich aber mit dem Verstutzen der Kronenäste. Dabey muß man ganz unbarmherzig seyn; die schönen Aeste müssen bis auf etliche Augen hinweg, *) wenn man einen guten, schönen Baum erziehen will. Die Unterlassung dieses Verfahrens hat schon manche schöne Obstpflanzung in Teutschland verunglückt, und unzählig vielem Obst geschadet. Im ersten Jahre hat der Baum hauptsächlich mit seinen Wurzeln zu thun, und seine Kräfte darauf zu verwenden, daß die Wurzeln verheilen und sich ansangen. Soll er nun seine Säfte in die Krone schicken, so leidet seine Wurzel darunter sehr; dies hängt dem Baume lange nach, und aus der Krone wird dann auch nichts rechtes. Denn wenn er jene Aeste vom Anfange behält, so treibt er (zumal bey seinen kümmerlichen Wurzeln) sogleich in Fruchtaugen, da hingegen der

*) Davon ist der Wallnußbaum ausgenommen, welcher seine Aeste unverstutzt behalten will. Die untauglichen Aeste müssen ganz weg.

Wuchs in Holzäste schwach ist. Auch wachsen die ersten Aeste, die man sitzen läßt, waagrecht auf die Seite; die Früchte machen sie nachher herunterhängend. Dies giebt zu ihrer übelgestalteten Krone Veranlassung. Wenn aber durch das Hinwegnehmen der alten Zweige die Aeste aus neuen Sommerschossen gezogen werden, so wachsen sie gerade in die Höhe und ziehen eine schöne dauerhafte Krone.

Die Anzahl der Augen, welche man einem neuversetzten Baume lassen soll, bestimmt sein Alter, und seine Wurzeln. Auch das mehr oder minder gute Erdreich, worin er zu stehen kommt, trägt etwas dazu bey. Je älter und dicker ein zu versetzender Baum ist, desto schärfer muß er beschnitten werden; einen Baum, der schon wiederholt Früchte getragen, muß man bis auf einige kleine Zugäste abwerfen, sonst geht er zu Grunde. Bey jungen Bäumen läßt man 2, 3 bis 6 Augen stehen, je nachdem die Wurzeln stark und der Aeste viele oder wenige sind; denn jedes ausgebildete Auge soll ja einen Ast treiben. — Uebrigens müssen auch die kleinen und schlechten Aeste ganz hinweg, und nur Augen an den Hauptästen müssen gelassen werden.

Junge Bäume, die man vor Winter versetzt, beschneidet man nicht eher, als im März; denn sonst dringt die Kälte mehr ein, und trocknet die obersten Augen aus.

§. 4.

Nähere Bestimmung der Regeln über das Beschneiden eines frisch versetzten jungen Kronenbaums.

Eigentlich wäre es zwar genug, dem freystehenden der Natur überlassenen Baume die Aeste überhaupt zu verstutzen, damit er sich zuerst in der Wurzel verstärke; indessen wird es keinem Gartenliebhaber gleichgültig seyn, nicht auch bey diesem ersten Beschneiden zugleich die Anlage zu einer wohlgebildeten regelmäßigen Krone zu geben, und so die Natur gut zu leiten.

Die Krone eines aus der Baumschule ausgehobenen und frisch versetzten Baumes hat 2, 3, 4 oder 5 Hauptäste, woraus seine Gestalt gebildet wird und alle andere Aeste und Zweige entstehen. Sind diese Hauptäste gleich stark und stehen sie so, daß sie gleichsam Strahlen eines Kreises bilden, wovon der Stamm der Mittelpunkt ist, so be-

kommt man den schönsten Baum mit der regelmäßigsten Krone. Wenn aber die Hauptäste nicht so regelmäßig gewachsen sind, so muß man zur Zeit des ersten Beschneidens im Frühjahr bey oder nach dem Aussetzen solche Augen stehen lassen, woraus regelmäßige Aeste zur zierlichen und zugleich nützlichen Anlage der Krone wachsen können.

Hat der junge Baum nur zwey Aeste, so heißt er ein Gabelbaum, und dann gewährt er nicht die vortheilhafteste Anlage. Wenn aber die beyden gabelförmigen Hauptäste nahe am Stamme gesunde Holzaugen haben, woraus starke Zweige gezogen werden können, so wird dadurch der Fehler ungemein verbessert oder fast ganz gehoben; alsdann heißt er kein Gabelbaum mehr. Man schneidet jeden auf 3 oder 4 Augen, je nachdem der Baum und seine Wurzeln gut sind.

Hat der Baum drey Hauptäste, so findet ein gleicher Schnitt statt. Sollte aber einer von diesen drey Hauptästen im Verhältniß gegen die übrigen zu stark stehen, so muß er entweder, wenn es sich thun läßt, durch ein Hölzchen, das man dazwischen spriest, (wie man es oft bey Zwergbäumen thut,) von seiner allzu geraden und senkrechten Lage abgezwungen werden, oder man bricht die inwendig hineinstehenden Augen hinweg, damit nur die gegen außen oder auf die Seite stehenden Augen regelmäßiger laufende Aeste geben. Ist aber einer von diesen drey Hauptästen schwächer, als die übrigen zwey, so werden dem schwächern Aste wenige Augen gelassen, damit diese Zweige desto stärker, und den andern hervorkommenden Zweigen in der Stärke gleich werden.

Hat der Baum 4 oder 5 Hauptäste, so werden sie nur in dem Falle sämmtlich beybehalten, und auf 3 oder 4 Augen verstutzt, wenn sie gleich stark sind, und gut stehen, so daß sie gleiche Entfernung von einander haben, und gleichsam Strahlen eines Zirkels bilden. Sind aber zwey davon zu nahe bey einander, so wird der schwächste Ast oder derjenige, welcher am unregelmäßigsten zu nahe an seinem Nachbar steht, ganz weggenommen. Würde die Lücke zu stark, so läßt man am schwächern Aste nur ein oder zwey Augen stehen, die auf die lichtere Seite hinweisen. — Kleine Zweige und Frucht-

zweige neben der Krone läßt man, wie vorhin gemeldet, in keinem Betracht an einem jungen Baume stehen, der frisch ausgesetzt wird; sie werden alle rein hinweggenommen.

Bey dieser ersten Anlage zur Krone des Baums muß man aber auf die Verschiedenheit der Obstart sehen, (wenn es nicht schon vorher in der Baumschule geschehen ist.) Kern- und Steinobst ist in seinem Wuchs verschieden, und selbst die Birnen ziehen eine andere Krone als die Aepfel. Bey Kirschen, Pflaumen, und auch bey vielen Birnsorten ist es gar kein Fehler, wenn ihre Kronen nur einen Hauptast haben, der gleichsam die Verlängerung des Schafts ist, und woran oben, (wie bey einem Tannenbaume) die Aeste als Strahlen herauswachsen. Ein äusserst seltener Fall ist dieses bey Aepfeln; es ist gegen die Regel seines Wuchses, weil der Apfelbaum eine weit ausgebreitete Krone mit etwas flach liegenden Aesten bildet. Denn die Natur will diesen Baum inwendig licht und luftig haben, wenn er fruchtbar seyn, und schönes, gutes und schmackhaftes Obst tragen soll. Man muß daher bey dem ersten Beschneiden eines frisch ausgesetzten Obstbaums keinen in der Mitte senkrecht stehenden Ast dulden, sondern ihn ausschneiden; und bey dem Verstutzen der übrigen Aeste bey den Augen muß man dahin sehen, daß der Baum inwendig luftig bleibe und nicht mit Aesten überladen werde.

§. 5.

Vom Setzen eines Baums.

Man sollte weder im Herbst, noch vornämlich im Frühjahr, keinen Baum setzen, ohne ihn einzuschlämmen. Wer dies thut, wird den Nutzen davon reichlich empfinden. Man glaube nicht, daß, wenn es vor Winter geschieht, der Baum nachher bey starkem Frost verfrieren könnte; nein, das Einschlämmen bewahrt ihn vielmehr wider den Frost. Was von Würzeln in der Erde nicht anschließt, ist hauptsächlich dem Verfrieren unterworfen, weil so der Frost nicht herausgezogen werden kann. Dort kann er sich seinem homogenen Wesen mittheilen, ehe die Saftröhren zersprengen, und ehe sich die öhligten und salzigten Theile trennen.

Beym Setzen eines Baums kommt erst das Loch

oder die Grube in Betracht, worin der Baum stehen soll. Die Größe derselben bestimmt das Erdreich. Je fester der Boden ist, desto größer muß die Grube gemacht werden, damit die Wurzeln beym Fortwachsen lockere Erde antreffen. Soll er im Grasboden stehen, so muß die Grube so weit als möglich seyn, und nachher darf in diesem Umkreise kein Gras oder Unkraut geduldet werden. Ueberhaupt aber muß die Grube auch im lockern Boden weiter seyn, als der Umkreis der Wurzeln. Beym Auswerfen der Erde soll man die obere Bauerde besonders auf eine Seite werfen, die untere Erde auf die andere Seite, damit man die bessere zum Zuschütten an die Wurzeln bey der Hand habe. Sie muß auch viel tiefer ausgegraben werden, als der Baum stehen soll. Er darf nicht tiefer gesetzt werden, als er in der Baumschule gestanden hat. Weil sich aber die Erde setzt, so kann man einen Zoll zugeben; im leichten Boden auch zwey Zoll.

Ist die Grube ausgeschöpft, so hebt man zuerst den Baum so hoch hinein, als er stehen soll, füllt die Grube unten mit so viel von der obern guten Erde an, daß die Wurzeln darauf stehen können, breitet dann die Wurzeln ordentlich aus und legt sie so zurecht, daß keine einwärts gebogen zu liegen kommen und einen verkehrten Lauf nehmen müssen. Wo in der Krone der Wurzeln etwa eine Lücke ist, da zieht man einige von den nächststehenden Wurzeln dahin, und drückt sie mit etwas Erde fest, damit sie eine schöne gleiche Krone von Wurzeln bilden. Sind die Wurzeln in Ordnung gelegt, so wird etwas von der auf die Seite gelegten obern guten fein zermalmten Erde sachte auf und in die Wurzeln geschüttet. Alle Höhlungen zwischen denselben werden wohl ausgefüllt. Zugleich wird der Baum etlichemal gerüttelt und gestoßen, damit sich die Erde allenthalben anlege. Ist nun die Wurzel eine halbe Hand hoch mit feiner Erde bedeckt, so wird sie fest angetreten. Ist aber die Erde sehr feucht, so muß das Antreten sanft geschehen, damit der Baum nicht etwa wie eingepflastert werde.

Will man den Baum mit etwas kurzem verwesten Dünger, der nicht mehr strohig seyn darf, aussteuern, so darf er nicht die Wurzeln unmittelbar berühren; er muß

dahin auf die angetretene Erde ausgebreitet werden. Auch darf er den Stamm nicht berühren.

Nun wird die Grube vollends mit der übrigen vorhandenen Erde nicht blos vollgefüllt, sondern auch oben um den Stamm wird ein Hügel von Erde, ein Fuß hoch in die Rundung, über der Fläche des Erdbodens aufgehäufelt und in der Mitte zunächst um den Stamm herum wird eine mäßige Vertiefung gemacht, damit der Regen nicht ablaufe, sondern die Wurzel befeuchte. Dieser Erdhügel ist für den Winter (ein niedriger ist es auch im Sommer) den Bäumen überaus zuträglich. Im Winter hält er den Frost von den Wurzeln ab, und bewirkt weit besser, als der Mist, daß sich nicht leicht die Mäuse dahin ziehen und die Wurzeln oder den untersten Theil des Schafts benagen und beschädigen; im Sommer aber schützt er die Wurzeln gegen das Austrocknen. Man sollte diese Hügel bey jedem Baume so wenig weglassen, als das Einschlämmen.

Soll der Baum eine Richtung gegen die Mittagssonne bekommen, so muß es diejenige Seite der Krone seyn, die am schwächsten ist und die wenigsten Aeste hat, damit der milde Einfluß der Sonnenwärme da mehrere Ausschläge bewirke und den Baum in Gleichheit setze. Uebrigens ist es bey einem jungen Baum gleichgültig, mit welcher Seite er in der Baumschule gegen Mittag gestanden hat. Nur bey starken und etwas erwachsenen Bäumen, die schon härteres Holz und mehr ausgebildete Saftröhren haben, muß man hierauf achten, und die Mittagsseite mit einem Ringe von weißer Kreide bezeichnen.

Die Ursache, warum man schon etwas erwachsene Bäume nach ihrer alten Lage setzen soll, ist diese: Das Holz an der Mittagsseite der Bäume ist weniger hart, als an der Nordseite derselben, und die Saftröhren auf der Mittagsseite sind größer, offener und weniger holzartig, als die auf der Mitternachtseite; sie enthalten daher auch mehrere Feuchtigkeiten, und können deswegen da weniger dem Frost widerstehen.

§. 6.

Vom Anpfählen eines Baums.

Soll der Baum einen Pfahl bekommen, so muß dieser sogleich mit dem Baume eingestellt werden, ehe etwas Erde darauf kommt. Denn wenn man ihn nachher erst mittelst des Hopfeneisens einsetzen wollte, so könnte das Hopfeneisen leicht einige Wurzeln zerquetschen. Die Pfähle von Eichenholz sind die dauerhaftesten, noch mehr die von Kastanienholz. Büchenholz verstockt bald und ist nur zwey, höchstens drey Jahre tauglich; etwas länger dauern die Weißbuchen oder Hainbuchen. Tannene Pfähle, auch von Weiden, sind noch besser. Kiefernholz ist wegen seiner Fettigkeit noch besser; Kirschenholz besser als Buchen ꝛc.

Das Anbinden an die Pfähle hat auch seine wichtigen Regeln. Ist der Baum nicht eingeschlämmt worden, so dürfen die Bänder anfangs noch nicht fest gemacht werden, damit der Baum, bis zum Setzen der Erde etwas nachsinken könne. Die Bänder müssen von zähen Weiden seyn, oder von starkem Lindenbast; andere verwittern bald. Am besten ist es, wenn man eine Weide mit Stroh umwickelt, und dieses zusammen zu einem Seile dreht, welches an die äussere Seite des Pfahls angelegt wird. Man führt es dann über das Kreuz durch den Zwischenraum zwischen dem Baume und dem Pfahle, und bindet oder dreht es ausserhalb des Baums auf die gewöhnliche Art zusammen, so daß das eine Ende der Weide zum Zusammenhalten des Ganzen in den Verband gesteckt wird. So bildet das Band die Figur ∽. Dies hat den Vortheil, daß der Baum nicht durch den Pfahl beschädigt wird. Man kann es dann auch von Zeit zu Zeit verschieben, um der Rinde des Baums wieder Luft zu machen. Doch müssen auch diese Bänder von Weiden und Stroh jeden Herbst erneuert werden; denn wenn sie dürr und mürbe sind und ein Sturm sie zerreißt, so zerbricht leicht der ganze Baum. Bindet man aber den Pfahl ganz an den Baum, so muß bey jedem Bande nicht nur eine Hand voll Moos untergelegt, sondern auch überall am Pfahle, da wo der Baum anliegt, Moos angebracht werden, weil sonst die stete Be-

wegung durch den Wind die Rinde abreißt, und dem Baume heftige Wunden verursacht. — Auch soll jeder Pfahl ein Paar Hände breit in die Krone reichen.

Aber auch diese Pfahlstütze ist dem Sturmwinde in jeder Lage nicht gewachsen und widerstehend genug. In hohen Lagen, wo der Wind einen besonders starken Zug hat, ist das Anlegen der jungen Bäume ins Gehänge zwischen zwey Pfähle, fig. 14. Taf. II. oder etwas stärkerer Bäume nur mit einem Pfahle, fig. 16., bewährter. Weil dann der Schaft bis an die Wurzel seine hinlängliche Elastizität behält und sich etwas nachbiegen kann, so leidet er nichts durch den Sturm. Und wenn man zu den Banden wohlgedrehete und starke Strohseile nimmt, so fällt auch das schädliche Reiben weg, das bey einem an den Schaft gebundenen Pfahle dem Gartenfreunde vielen Verdruß macht.

Ein überaus schönes, haltbares und dauerhaftes Band geben die Riemen von Leder, besonders von weißem Pferdsleder, wie es die Sattler verarbeiten. Sie können 1 bis 1½ Zoll breit seyn; auch kann der Baum ganz fest an den Pfahl angezogen werden, nachdem man ein Stückchen Hutfilz, um das Reiben zu verhüten, zwischen den Baum und den Pfahl gelegt hatte. Hinten an den Pfahl werden die Enden des Riemens über einander gelegt, und mit einem oder zwey kleinen Nägeln angenagelt. So können nach Erforderniß zwey oder drey Bänder angelegt werden. Der stärkste Wind ist nicht vermögend, weder ein solches Band zu zerreißen, noch den Baum dadurch zu reiben. Nimmt der Stamm an Dicke zu, so zieht man den Nagel aus, läßt das Band nach, oder legt es weiter unten oder oben aufs neue an. Diese Riemen halten sehr lange. Bey ihnen kann weder Schnee noch Glatteis sich sammeln, und keine schädliche Insekten können sich darin aufhalten, wie bey dem Moosverbande. Um aber dieses Riemenbefestigen der Bäume an die Pfähle mit den möglichsten Vortheilen zu bewerkstelligen, so kann man sich dabey eines besondern ledernen Riemens bedienen, der eine Schnalle hat und mit hinreichenden Zungenlöchern versehen ist. Mit diesem Riemen schnallt man den Baum unten an den Pfahl fest, und legt zugleich da, wo der Baum

dicht an den Pfahl zu liegen kommt, das Stückchen Hutfilz zwischen Baum und Pfahl. Alsdann legt man den zum Bande bestimmten Riemen über oder unter dem Schnallenriemen an den Stamm und nagelt ihn entweder, wenn der Riemen übereinandergeht, mit einem Nagel an dem Pfahle zusammen, oder nagelt jedes Ende des Riemens mit zwey Nägeln an den Pfahl, (wenn nämlich der Riemen nicht übereinander reichte.) Nun wird der Riemen los- und weiter hinaufgeschnallt. Hat der Baum noch ein Band nöthig, so macht man es noch einmal so. Stämme, die gerade sind und sich gut an den Pfahl legen, bedürfen nur eines einzigen solchen Bandes unter der Krone, wo man sich denn auf die Festigkeit des Bandes verlassen kann. Stämme, die nicht gerade und nicht allzu stark sind, kann man so am leichtesten gerade machen. Der Aufwand ist nicht beträchtlich, der Riemen, den man immer brauchen kann, kostet wenig, und Filzstücke, die nur eines Thalers gröss zu seyn brauchen, kann man viele aus einem alten Hut schneiden. — Hat man Riemen von gefettetem Leder, so ist es gut, wenn man sie bisweilen, besonders nach Regen, immer wieder mit etwas Unschlitt bestreicht. Statt der ledernen Riemen kann man sich auch der Riemen von Pergament bedienen. Aber die Pergamentriemen halten nur ein Jahr, wenn sie sehr dünn sind; starkes Pergament zwey Jahre.

§. 7.

Von der verschiedenen Jahreszeit, die Bäume zu versetzen.

Des Baumes Versetz-Zeit geht an, sobald sein Saft sich verdickt, und dauert so lange, bis er wieder mit angehendem Frühlinge in Saftrieb geht, also vom Herbst an, den Winter hindurch, bis zum Frühjahr. Beschaffenheit des Bodens und einige Lokalumstände machen oft das Herbstsetzen vorzüglicher, als das Versetzen im Frühjahr. Wenn man aber von dem Einschlämmen Gebrauch macht, so ist es einerley, ob der Baum früh oder spät eingesetzt wird. Das Versetzen vor Winter in etwas leichtem Boden, und überhaupt auch bey manchem anderen, ist nur deswegen vorzüglicher, weil der Winter durch seine vielen Regen, Schnee und Nässe das thut, was sonst das Einschlämmen leistet, (aber nicht

so vollkommen.) Die Natur selbst ermahnt uns also gleichsam an das Einschlämmen. Die Wurzeln gebrauchen Feuchtigkeit, wenn sie sich anfangen und in ihrem Element, der Erde, sich wohl befinden sollen. Aber nur bey trockenem Boden kann man gut setzen, und die Erde so behandeln, daß sie sich gehörig an die Wurzeln legt. Ohne beygegebenes Wasser, ohne Einschlämmen, fehlt also entweder das eine oder das andere.

Bey dem gewöhnlichen Setzen ist der Herbst vorzüglicher; er ist nöthig bey einem sandigen oder sonst von Natur trockenem Boden, weil die Wurzeln die Winterfeuchtigkeit länger in das Frühjahr hinein genießen, als wenn die Erde frisch aufgegraben und aufgelockert wird; denn bisweilen ist der März und der Anfang des Frühjahrs trocken; bisweilen ist der März noch ein Wintermonat, so daß Winter und Sommer ganz nahe an einander gränzen.

Wenn Bäume aus entfernter Gegend bey stark gefrornem Boden ankommen, so daß sie nicht sogleich ordentlich eingesetzt werden können, so suche man sie wenigstens in die Erde einzuschlagen, weil die gefrorne Kruste doch wohl durch Picken und andere Werkzeuge zu heben ist. Geht es aber auf keine Weise, so bleibt freylich blos der Keller übrig. Indessen müssen die Bäume, wenn sie etwa mit dem Moos stark gefroren wären, erst an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser gestellt werden, und zwar sammt dem Moos, ohne sie auseinander zu packen. So müssen sie allmählig aufthauen. Wenn der Frost ausgezogen ist, und die Bäume von aller Näße befreyt sind, so müssen sie in dem Keller oder Gewölbe so lange aufbewahrt werden, bis man wenigstens zu dem erwähnten Einschlagen in die Erde kommen kann. Liegen sie zu lange in einem, zumal warmen, Keller, so fangen sie leicht zu treiben an, welches ihnen sehr nachtheilig wäre. — Bringt man sie in die Erde und muß man sie in ganzen Gebunden darin aufbewahren, so bedecke man sie so, daß der Frost nicht bis zu den Wurzeln dringen kann, sie mögen nun gelegt oder zusammen aufgerichtet gestellt seyn.

§. 8.

Von der Behandlung und Beschneidung der Kronenbäume bis zu ihrer zulassenden Tragbarkeit.

Aus dem vorhin (§. 4. dieses Kap.) vom Beschneiden eines frischversetzten Kronenbaums Gesagten kann man schon abnehmen, was im Frühlinge des zweyten Jahrs bey diesem Baume durch den Schnitt nachzuholen ist. Will der Baum zu dick und zu buschig werden, so schneidet man einige Zweige heraus. Ist ein Ast zu sehr unter sich gewachsen, oder z. stark den übrigen vorlaufend ausgetrieben, so verstutzt man ihn, und giebt überhaupt der Krone noch die völlige Richtung. — Fruchtästchen darf man noch nicht beybehalten; dieses Jahr muß seine Kraft noch völlig in die Holzäste treiben, damit er desto größer, stärker und dauerhafter werde.

§. 9.

Vom Beschneiden und Ausputzen erwachsener und alter Bäume.

Obgleich die frey stehenden und hochstämmigen Obstbäume nun keines weitern künstlichen Schnitts bedürfen, so muß man doch alle Jahr früh im März die erwachsenen und alten Bäume mit dem Gartenmesser und mit der Baumsäge besuchen, sie von todten, oder schadhaften, oder schädlichen und unnützen Aesten reinigen, d. h. sie ausputzen.

Zweige, welche hie oder da unter der Krone am Stamme herausgewachsen sind, heißen Räuber; diese müssen rein weggeschnitten werden, weil sie den Kronästen den Saft entziehen, und dem Schafte, der glatt und ohne Aeste seyn muß, die Schönheit rauben. Eine Ausnahme hievon ist, wenn ein junger Baum fehlerhaft erzogen und seine Krone bey noch zu schwankem Schaft zu schnell gebildet wäre; da thut man wohl, wenn man, zur Verstärkung des Schafts, die unter der Krone hervorkommenden Zweige noch ein oder zwey Jahre lang schont.

Der verbundene Ast, (wenn zwey Aeste einander kreuzen, oder auf einander liegend gewachsen sind, folglich bey der Bewegung des Windes einander reiben) muß weg; der schlechteste und unschicklichste davon ins Messer fallen.

Auch der Treibast (der gegen einen andern Ast wächst, denselben in seinem Wuchs hindert und aus seiner rechten Lage treibt) wird weggeschnitten, um dem schicklichsten und beststehenden Platz zu machen.

Die Wasserschossen, Wasseräste, geile, freche, geradaufschießende starke Zweige, welche kleine weit von einander stehende Augen haben, müssen zwar bey saftigen, guten und gesunden Bäumen bisweilen weggeschnitten werden; doch ist hierbey Ueberlegung und Behutsamkeit nöthig. Denn die Natur treibt diese Aeste meistens zum größten Nutzen, zumal bey alten Bäumen. Wenn man sich der Wasseräste bey alten Bäumen mit Klugheit bedient, so kann man oft einen Baum, der abgängig werden will, verjüngern, und wieder auf viele Jahre tragbar machen. Die Wurzeln eines alten Baums, oder eines solchen, der durch Sturmwinde, durch schlechte Behandlung oder durch sonst einen Unfall an seinen Hauptästen solchen Schaden gelitten haben, daß sie hohl, faul ꝛc. geworden sind, wenden oft ihre äußerste Kraft an, die Wasseräste auszutreiben, besonders da, wo die Aeste aufhören, hohl zu seyn. Wenn man nun einen solchen abgängigen Ast bis an den Wasserast absägt, und dann die Platte mit dem Baumkitte oder dem Forsythschen Baummörtel überdeckt, so bekommt der Stamm wieder neue Kräfte. Wenn der Wasserast seinen Schuß gethan und sein tragbares Alter erreicht hat, (denn er ist anzusehen, wie der treibende Ast eines jungen Baums,) so wird er selbst sehr fruchtbar, und der Baum kann dann noch lange dauern. Auch bey jungen triebsamen und saftvollen Bäumen muß man wichtige Gründe haben, seine Wasserschossen wegzunehmen. Ist ein junger Baum treibend und fruchtbar, so sind die Wasseräste anzusehen als Räuber, welche den fruchtbaren Aesten den Saft entziehen; sie müssen also beseitigt werden. Wenn aber ein Baum fett steht und stark Holz treibt, wenn er wenige Früchte trägt, oder seine Blüthen abwirft, ohne Frucht anzusetzen, so muß man ihm seine Wasserschossen lassen; denn nur diese befördern dann die Fruchtbarkeit; sie ziehen den übermäßigen Saft an sich, der die Gefäße der Fruchtaugen zerreißt, so daß sie in Holzzweige austreiben, oder sie stoßen

die schon angesetzten Früchte meistens gleich in der Blüthe ab. Nach zwey Jahren sieht man solche Bäume zur Bewunderung fruchtbringend, und die Wasseräste selbst voll mit Früchten.

Das an den Bäumen befindliche Moos geht besonders nach einem Regen sehr rein und gern ab; es wird mit einem Holzspahne oder einem alten stumpfen Messer rein abgeschabt, oder, wo man Welschkorn (Türkischen Weitzen) baut, mit dessen leeren Kolben abgerieben. Alle abgestorbene große und kleine Aeste werden weggesägt, die Wurzelschossen, die dem Baume Saft entziehen und einen Mißstand machen, werden ausgehauen, alle Sägen- und Beilhiebe werden glatt gemacht, und alle Wunden mit Baumkitt bedeckt. Vorzüglich muß man nicht versäumen, alle herabhängende, halbanklebende, alte Rinden vom Stamme und den Aesten abzuscharren, wozu eine Trogkratze (die man auch in der Mitte etwas eingebogen ausfeilen kann,) sehr bequem ist. Durch diese Reinigung wird zugleich der Baum von einer Menge schädlicher Insekten und ihrer Brut befreyt, welche dem Safte, den Blättern, Blüthen und Früchten des Baums oft so äußerst nachtheilig sind.

§. 10.

Von Beförderung des Wachsthums junger Bäume durch Begießung der Blätter bey trockener Witterung.

Eine anhaltend trockene Witterung macht es nicht nur bisweilen nöthig, frischgesetzte junge Bäume an ihren Würzeln zu begießen, sondern man kann diesen Bäumen auch eine große Wohlthat erweisen und ihren Wachsthum nicht wenig befördern, wenn man sie bey trockenem Wetter zuweilen an ihren Blättern begießt, und wenn man Abends, sobald die Sonne hinweg ist, mit der Gießkanne bey aufgestecktem Spritzstücke reines Wasser über sie sprengt. Sie werden dadurch ungemein erquickt, so daß man sie viel freudiger fortwachsen und gedeihen sieht. Selbst den zwey und dreyjährigen Bäumen bekommt dies überaus gut; die Spaliere, wenn sie an Früchte haben, werden die angewandte Sorgfalt und Mühe reichlich bezahlen.

Siebentes Kapitel.

Von Obstgärten, Baumstücken rc. deren Lage, Boden und Verbesserung ihrer Fehler.

§. 1.

Von der Lage eines Obstgartens.

Soll gutes, gesundes und schmackhaftes Obst in einem **Baumgarten** wachsen, und sollen die Bäume darin selbst groß, gesund und dauerhaft werden und dauerhaft bleiben, so muß seine **Lage** sonnenreich und luftig seyn; hierin kommt auch der Obstbaum mit dem Weinstocke überein. Die Sonne kocht den süßen und gewürzhaften Saft des Obstes; deswegen ist das Obst in nassen und kalten Sommern wässerig und unschmackhaft. Schon der gegen die Mittagssonne, aussen am Baume frey und luftig hängende Apfel schmeckt gewürzhafter und besser, ist größer und hat eine schönere Röthe, als derjenige, welcher an der entgegengesetzten Seite gepflückt wird. Eine niedrige, tiefe und feuchte Lage, wo die Dünste sich halten, und nicht durch die streichende Luft oder auch durch Winde gereinigt und vertrieben werden können, hat auf die Pflanzen und Früchte einen eben so widrigen Einfluß, als auf den thierischen Körper. — Ausserdem macht auch die Sonne die Zweige des Baums reifholziger, erweckt mehrere Fruchtaugen, hält den Anflug des Moos-Saamens von den Bäumen ab, oder entzieht ihnen den Stoff, die Feuchtigkeit zu dem Aufkommen des Mooses, und befördert in allem die Gesundheit des Baumes, und die Menge und Güte seiner Früchte.

§. 2.

Von der nöthigen Beschaffenheit seines Bodens und dessen Zurichtung.

Glücklich und wohlfeil ist die Obstbaumpflanzung da, wo der Baumgarten einen von Natur guten und fruchtbaren **Boden** hat. Eine gute, schwarze, mehr schwere als leichte Gartenerde, oder ein fetter Leimenboden, ein

mergelartiges tiefes Erdreich ꝛc. hat große Vorzüge vor einem dungfressenden Sandboden, den man mit Kosten fruchtbar machen und unterhalten muß. In jenen Boden kann man auch mehrere Arten von Obstbäumen, mit größerem Nutzen und von längerer Dauer pflanzen als in diesen. Die verschiedenen Arten Bäume verlangen zwar verschiedene Böden; in einem mergelartigen Boden aber, welcher schon mit kleinen Steinen vermischt ist, thun alle Arten gut. In fehlerhaftem Boden muß man solche Obstarten ziehen, die ihn am meisten vertragen können. Aepfelbäume lieben einen guten, frischen Grund, einen fetten Leimenboden, Mergelboden ꝛc. Birnbäume nehmen mit geringerem Erdreich vorlieb, erfordern aber einen tiefern Boden. Pflaumenbäume gedeihen am besten in guter, leichter, warmer Erde; Kirschbäume in trockenem Lande, gutem Sandboden ꝛc. Torfartiger, sumpfiger, nasser Boden erzeugt schlechtes Obst und kränkliche Bäume. Ganz steinigter, so wie unfruchtbarer Flugsandboden taugt gar nichts. Man darf aber ja keine junge Bäume in ein schlechtes Erdreich setzen, die in einem bessern Lande aufgezogen waren, oder die aus einer Baumschule sind, wo sie mit Mistdünger schnell in die Höhe getrieben oder sonst verzärtelt wurden, oder welche daselbst einen wahren Sandboden hatten.

Im Grasboden gedeihen die Bäume nur halb so gut, so wie auch die Früchte die Güte und Schönheit nicht leicht erhalten, als in einem gebauten Lande. Wie man einen solchen Boden zu einem recht guten Obstgarten anbauen kann, ist der Hauptsache nach oben Kap. 3. §. 2. bey Bereitung des Grasbodens zur Baumschule gemeldet. Hier will ich darüber noch erwähnen, daß man in Ansehung des Mistdüngers nun nicht mehr so gebundene Hände hat, als bey der Baumschule. Jetzt werden die Bäume nicht mehr verzärtelt, vielmehr erfordert ihr gleichsam heranrückendes männliches Alter und ihre anfangende Tragbarkeit mehrere Nahrungstheile. Indessen darf man den Mistdünger und zwar Rindviehmist bey den Obstbäumen nie anders, als mit Vorsicht und mit Sparsamkeit anwenden. *) Er muß fast vermodert seyn,

*) Die Erfahrung und Aufmerksamkeit nöthigt mich, von den aller-

und darf nie in Uebermaaß untermischt werden, wobey das mehr oder minder fette Erdreich den Ausschlag giebt. Wo aber Kirschbäume hin zu stehen kommen sollen, da muß aller animalische Dünger wegbleiben, weil diese Art Bäume durchaus keinen Dünger von vielen öhligten Theilen vertragen können, sondern davon brandig werden.

Will man ein Stück Land oder einen Garten, worin alte Bäume gestanden, mit jungen Bäumen frisch besetzen, so muß man dieses erst nach tiefer Umgrabung und reichlicher Düngung (wobey auch durchfrorne Schlamm- und Sumpferde, wenn man sie haben kann, Gassenerde ꝛc. gut anzuwenden ist,) etliche Jahre lang mit Kraut- oder Wurzelgewächsen bebauen, damit die lange Jahre hindurch ausgesogenen Nahrungstheile ersetzt, und der untere und obere Boden fruchtbar werde.

§. 3.

Von Verbesserung des fehlerhaften Erdreichs.

Wir müssen zu unsern Baumpflanzungen den Boden freylich wohl nehmen, wie wir ihn in der Erdlage unserer Gegend finden; wir können aber doch die Fehler des Erdreichs sehr verbessern, theils durch fleißiges Be-

---

meisten neuern Gartenschriftstellern, die allen und jeden animalischen Dünger von den Bäumen entfernt wissen wollen, etwas abzuweichen. Wendet man ihn bey erwachsenen Bäumen, und zwar als vermoderten oder sogenannten kurzen Dung, wobey kein Stroh mehr befindlich, der also seine scharfen hitzigen Theile nicht mehr besitzt, am liebsten Kühmist, welcher der kühlendste ist, mit Sparsamkeit an, um die Saftgefäße der Bäume nicht mit Nahrungstheilen zu überladen, und gleichsam ihn auszuspannen, bey einem Boden, der Pflanzennahrung, Salz und Oehle nöthig hat, so finde ich ihn in seiner Natur und in der Erfahrung nicht nur unschädlich, sondern sogar vortheilhaft und eher zum Ziel führend, als den vegetabilischen Dünger, der dieselben Nahrungstheile darreicht, aber nur im halben Maaße. Selbst der würdige, nun verewigte Hirschfeld konnte ihn nicht verwerfen, obgleich er den vegetabilischen und Erdendünger vorzüglich begünstigt; er hat auch in so fern Recht, als man in diesem nicht zu viel thun, in jenem aber leicht das Ziel überschreiten kann.

arbeiten, theils durch Düngung, theils durch Vermischung mit anderer Erdart.

Der Sandboden ist an sich sehr unfruchtbar. Der Regen löst von seinen magern Steinchen nichts auf, das Wasser läuft geschwinde durch, und der Boden wird sogleich wieder trocken; bey anhaltender Hitze und Dürre trocknet er ganz aus, und den Wurzeln der Pflanzen entgeht die Nahrung. Eine überaus gute Verbesserung dieses dürren und hitzigen Bodens ist der Rasen, den man abschälen und womit man das Land überführen muß. Bleibt er den Winter über liegen, so wird er durch den Frost, Schnee und Regen mürbe, und wenn er im folgenden Frühjahre untergehackt, wenn der Boden oft mit dem Karst durchgearbeitet wird, so giebt er demselben mehrere Festigkeit, Kühlung und Dung. Auch die Leimenerde thut gute Dienste; nicht weniger der Teichschlamm; wenn dieser auf Haufen geschöpft, durch Frost und Luft von seinen sauren Theilen gereinigt, und dann auf das Sandfeld geführt wird. Wittert er da aus, und wird er dann untergegraben oder untergepflügt, so macht er den dürresten Sandboden fruchtbar. — Der Anbau der Rüben und anderer Wurzelgewächse bereichert auch den Boden, und mindert seine Hitze, zumal wenn sie in ihrem vollen Safte untergepflügt werden.

Der kalkichte leichte Boden, auch der dazu gehörige Gypsboden, dem nahrhafte öhligte Theile fehlen, wird besonders durch Teichschlamm, durch Thon und durch Mist ausnehmend verbessert.

Das thonigte Erdreich hat zwar Fettigkeit genug, aber bey nasser Witterung ist es zähe und klösig, bey dürrem Wetter fest und steinhart; es bekommt dann Risse. Durch Vermischung mit locker machenden Erdarten aber, vorzüglich durch Mergel, der ohnehin, wie schon oben erwähnt, für die Bäume der zweckmäßigste und beste Dünger ist, wird es leichter und lockerer gemacht. Da nämlich der Mergel eine aus Kalk und Leimen bestehende Erdart ist, so hebt der Kalk die Zähigkeit und vermindert die schlüpfrige Feuchtigkeit; wozu die fleißige Bearbeitung des Bodens viel Gutes beyträgt. Den Mergel findet man in leimigten lettigten Feldern, wo er sich auf der Ober-

fläche hie und da weißgrau, dunkelgrau oder rothgelb sehen läßt. Man findet ihn an Plätzen, wo die Erde zart, fettig oder glatt wie Seife anzufühlen ist. Auch in sumpfigten und schlammigten, mit Moos bedeckten, in heißen Sommern ausgetrockneten Gegenden trifft man ihn an. Man erkennt den Mergel nicht blos an seinem fettigten, seifigten Anfühlen, sondern auch an seinem Aufbrausen, wenn man Essig darauf schüttet; je mehr er aufbraußt, desto mehr Kalk hat er.

Die Moor- oder Torferde befindet sich nur in Gründen, wo das Wasser keinen Abfluß hat; in solchen nassen und tiefen Lagen und Böden taugt gar keine Obstpflanzung. Uebrigens ist sie zwar locker und fett und aus vermoderten Gewächsen entstanden; sie ist aber doch eine unfruchtbare, feuchte, scharfe und saure Gewächserde; ihr kann nur durch Austrocknung mittelst Gräben, durch Kalk und Leimen, vorzüglich aber durch Kalkmergel, der die Säure wegnimmt, und durch fleißigen Bau, geholfen werden.

§. 4.

Von der Unterhaltung und Besserung der Baumgärten und Baumstücke 2c.

Den guten Bau und die Behackung der Baumgärten nebst der nöthigen Düngung unterhält man ohne besondere Kosten für die Bäume, wenn man das Land unter denselben zu allerhand Küchen- und Wurzelgewächsen benutzt. Auch bey den Baumstücken, den mit Bäumen besetzten Aeckern und Fruchtfeldern genießen durch deren Bestellung mit Getreidefrüchten, Futterkräutern, Wurzelgewächsen u. dgl., die Bäume Bau und Besserung zugleich mit. Vornehmlich gerathen die weißen oder sogenannten Viehkartoffeln ganz gut unter den Bäumen. Auch rother oder teutscher Klee ist den Bäumen nicht nachtheilig, weil von ihm bekannt ist, daß er den Boden verbessert, und mit seinen Wurzeln und Blättern dünget, wenn er anders nicht zum Saamentragen darauf gelassen, sondern im zweyten Jahre mit den Stoppeln umgepflügt wird. Er trägt dann schwerere Frucht, als ein Brachacker, der frisch gedüngt

worden ist. Luzerner oder ewiger Klee taugt aber nicht unter die Bäume, weil er sehr tief wurzelt.

Obstbäume, die im Grasboden stehen, müssen alle Herbst 6 Fuß breit um dem Stamme umgraben, und in die Rundung 2 Fuß weit vom Stamme entfernt, mit verwesetem kurzen Rindsmist, durchfrorner Gassenerde, Teichschlamm ꝛc. oder durch den Aufguß von vergohrnem und verfaultem Mistpfuhl bedüngt, auch im Frühjahr um jenen Zirkel des Baums herum mit Rüben, Unterkohlraben u. dgl. bepflanzt und im Herbst zur Verwesung und Düngung untergegraben werden.

§. 5.

Von der Anlage der auszusetzenden Bäume, sowohl in Hinsicht der Symmetrie als des Vortheils für die besondern Obstarten.

Bey neuer Besetzung eines Baumgartens ist es der Ordnung und Schönheit gemäß, die Bäume in Reihen zu bringen, damit das Auge allenthalben eine Allee vor sich sehe. Die Reihen müssen aber auch so gerichtet werden, daß die Mittagssonne durch sie hin falle, wenn auch der Garten nicht gerade gegen Mittag läge. Ueberdies muß man die verschiedenen Gattungen von Obstbäumen in den Reihen entweder so ordnen, daß ein nicht groß wachsender Baum dem andern mit einer grossen ausgebreiteten Krone versehenen Raum läßt, (welches besonders bey der Pflanzung in das Quinkunx oder in verschobenen Reihen zu beobachten ist;) oder daß bey einer andern Einrichtung, etwa bey Reihen in geraden Alleen, doch kein Baum dem andern Sonne und Luft entziehen darf. Die hochwachsenden dürfen die niedrigen nicht überschatten, das beständige Steigen und Fallen in der Höhe der Baumkronen muß der Luft und den Strahlen der Sonne einen freyen Zugang zu allen Bäumen gewähren. Wenn z. B. nach Taf. II. fig. 10. die Eintheilung so gemacht wird, daß eine Reihe Birnbäume in der Mitte, dann auf jeder Seite eine Reihe Aepfelbäume, daneben eine Reihe Pflaumen- oder Kirschbäume (saure, oder sonst nicht so hoch wachsende Süßweichseln,) hernach wieder Aepfel, dann Birnen, dann Pflaumen und sofort zu stehen kommen; so kann der Wind überall besser durchstreichen und die Sonne auf alle Einfluß ha-

ben, weil die Pflaumen und Sauerkirschen niedriger wachsen, als Aepfelbäume, und die Aepfelbäume niedriger, als die Birnbäume, nach fig. 17. — Was die Wallnußbäume, Speierlinge und süßen Kastanien in Baumgärten betrifft, so dürfen diese schlechterdings nur gegen die Abendseite (rechter Hand, wenn man gegen Mittag hinsieht,) nach dem Zaune hin gepflanzt werden, damit sie nicht die andern Bäume überschatten, und nicht Sonne und Luft hemmen. Sonst gehören die Wallnußbäume und Speierlinge an Wege und Straßen, wo sie nicht viel verdämmen können, und Kastanien gehören an Berge oder an Waldungen, oder an die äußern Seiten des Baumgartens zum Schutz wider Wind und Kälte.

Die hochstämmigen Bäume werden entweder in geraden Alleen gesetzt, so daß jedesmal vier Bäume ein rechtwinkliches Viereck vorstellen, nach fig. 18. Taf. II, oder man verpflanzt sie ins Verband oder ins Quinkunx, wie es die Gärtner nennen, nach fig. 19., so daß immer ein Baum in der nächsten Linie gerade in der Mitte von zwey andern seiner benachbarten Linien zu stehen kommt, also drey derselben einen gleichseitigen Triangel vorstellen. Diese Methode ist die beste, weil sie oben den Bäumen mehreren und gleichern Raum giebt. — Bey solchen verschobenen Reihen zeigt sich auch dem Auge, wo es hinaus sieht und wo man eintritt, allenthalben eine Allee, welches aber bey den geraden und im Kreuz sich durchschneidenden Reihen nicht statt findet.

Will man aber einen Obstgarten blos zu hochstämmigen Bäumen anlegen, und keine sonstige Gewächse und Pflanzen darunter ziehen, dabey zugleich den ganzen Raum des Gartens möglichst benutzen, ohne jedoch die Bäume zu ihrem oder ihrer Früchte Nachtheil allzu enge zu setzen, auch für das Auge die angenehmste Symmetrie beobachten, so stecke man die Horizontalreihen a b Taf. II. fig. 19. von Abend gegen Morgen 25 Fuß Rheinl. von einander ab; die Perpendikulärreihen aber, welche von Mitternacht gegen Mittag laufen, von c bis d 28 Fuß von einander entfernt, so, daß sie die Horizontalreihen in der Mitte durchschneiden. Jeder Baum kommt also nach den Horizontalreihen 28 Fuß weit von dem andern abzustehen; nach der

Perpendicularlinie nur 26 Fuß. Die Horizontalreihen, worin die Bäume zu stehen kommen, werden bey Anlage des Gartens in Gräben zu 3 Fuß tief und 6 bis 8 Fuß breit ausgeworfen, damit sowohl die Erde lockerer, als auch die untere schlechtere Erde mit der obern vermischt und für die Wurzeln der Bäume treibender werde. War es ein Grasboden, so wird der Rasen vorher abgestochen und unten in die Gräben gelegt. Kommt von unten allzu viel schlechte Erde an's Licht, so bereichert man sie mit altem verwesten Rindviehdünger oder mit einer für den Boden sich schickenden verbessernden Erde; hat man aber Mergel in der Gegend, so braucht man sonst keinen Dünger, weil dieser, wie schon gezeigt, für alle Arten Obstbäume der beste Dünger von der Welt ist.

Bey Besetzung der abgestochenen Punkte, für die Löcher der Bäume wählt man zum Nachbar eines großwachsenden Baums mit einer ausgebreiteten Krone einen solchen auf jeder Seite, der einen schwächern Trieb, eine kleinere oder pyramidenförmige Krone bildet, dies mag nun Steinobst oder Kernobst von einem gemäßigten Triebe seyn. — (Pfirschen, Aprikosen, Mandeln rc. gebe man ihren Stand vorn gegen Mittag zu, weil sie die meiste Hitze unsers Clima nöthig haben.)

Man fürchte nicht die Bäume wären zu nahe bey einander; obige kluge Eintheilung und Ordnung, wird vielmehr eine reiche Vermehrung des Ertrags von Obstfrüchten wenigstens auf eine geraume Zeit bewirken. Der Raum von 28 Fuß zwischen jedem Obstbaume in den Horizontalreihen verstattet, einen Kugelbaum von 4½ bis 5 Fuß Schafthöhe dazwischen zu setzen und so lange die Früchte davon zu erndten, bis die Hauptbäume groß geworden sind. Diese werden dann ohngefähr innerhalb 20 Jahren ihren Platz reichlich bezahlt haben, vornehmlich wenn man dazu unter dem Steinobst die so fruchtbare und treffliche gelbe Mirabelle und unter dem Kernobst den englischen Goldpepping wählt. Beyde machen, weil sie sogleich im zweyten Jahre auf Frucht treiben, einen sehr gemäßigten Trieb, lassen sich bey einem jährlichen leichten Schnitt in der schönsten Ordnung erhalten, und werden ihre Nachbarn auch

wohl nach 20 Jahren so wenig hindern, daß man sie nicht herauszuwerfen braucht.

§. 6.

Vom Abstande der Bäume von einander und der Schädlichkeit des allzu engen Setzens auf Baumstücken oder auf mit Bäumen besetzten Aeckern.

Oft begeht man den grossen Fehler, daß man die Obstbäume allzu enge zusammensetzt und so in einander pfropft, daß keiner seine völlige Grösse erlangen, auch nach seiner Natur sich nicht gehörig ausbreiten kann. Man schadet sich dadurch, die überflüssig ausgesetzten Bäume unberechnet, auf drey Seiten: 1) Werden die Obstfrüchte, denen Luft und Sonne benommen ist, kleiner, ungefärbt, unschmackhaft und zu allem Gebrauch schlechter; 2) giebt es verzärtelte, kränkliche, mit Moos bewachsene, fehlerhafte Bäume; und 3) kann man wenigere und schlechtere Gewächse unter den Bäumen erziehen. — Aller dieser Schaden entsteht nicht nur durch die Hemmung und Zurückhaltung der Sonnenstrahlen und der Bewegung der Luft durch die gedrängt stehenden Bäume, sondern auch durch die starken Ausdünstungen ihrer überflüssigen Feuchtigkeiten, welche bey manchen so stark sind, daß von 100 Theilen kaum 5 Theile zurückbleiben. Wir empfinden diese nicht blos im Schatten der Bäume, der hauptsächlich deswegen so kühl ist, sondern wir sehen es auch an den vielen Nebeln, womit die waldigten Gegenden fast stets bedeckt sind. Deswegen sind auch die waldigten Länder ungesund, und viele wurden nach Ausrottung der Wälder gesund gemacht. Besonders nachtheilig wirken die Ausdünstungen eines Baums auf Pflanzen und Gewächse, und auch auf solche Bäume, die mit ihm nicht einerley Natur haben. Ein auffallender Beweis ist die Beobachtung an einem Weidenbaume. Wenn dieser an eine belaubte Erle gepflanzt wird, so verdorrt entweder die Weide, oder sie reißt sich in ihrem Wuchs mit der größten Gewalt von der Erle ab. Manche Bäume haben eine besondere schädliche Ausdünstung. So ist z. B. die des Nußbaums narkotisch und betäubend; es ist ungesund, unter seinem Schatten zu schla-

sen. Seine schädliche Ausdünstung nimmt man auch an allen Gewächsen wahr, die sein Schatten erreicht.

Im Baumgarten soll der Abstand der Reihen und der Bäume von einander, wenn man unter ihnen noch etwas pflanzen will, nicht unter 35 Rheinl. Fuß Raum von einander haben. Ist dieser Raum auch für die Pflaumen und Sauerkirschen etwas überflüssig, so kommt doch die dadurch freyer zustreichende Luft und Sonne den Aepfel- und Birnbäumen desto besser zu statten, so wie den unter ihnen stehenden Gewächsen.

Uebrigens gehört einem Apfel- oder Birnbaume (der eine ausgebreitete Krone macht,) bey der Eintheilung im vorhergehenden §., 32 Fuß Rheinl. Abstand von einander; einem Pflaumen-, Sauerkirschen-, Mandel-, Pfirschen-, Aprikosenbaume ꝛc. 20 Fuß; Süßkirschen, Speierlingen, 35 Fuß; Nußbäumen, süßen Kastanien, 40 Fuß.

Auf Aeckern und Fruchtfeldern oder sogenannten Baumstücken hingegen soll man jedem Apfel- und Birnbaume, die gewöhnlich darauf gesetzt werden, nie unter 40 bis 50 Fuß Abstand geben; denn so erhält man 3/4 Früchte, und der Ertrag an Menge und Größe der Obstfrüchte ist desto reichlicher.

§. 7.

Ausnahme von der Regel des symmetrischen Setzens der Obstbäume bey englischen Anlagen, und der in denselben als halb wild behandelten veredelten Obststämmchen.

Die Liebhaber englischer Anlagen dürfen sich indessen durch die angepriesenen symmetrischen Reihenpflanzungen der Obstbäume in den Baumgärten, die da gewiß auch ihre großen Vorzüge haben, nicht abhalten lassen, bey diesen schönen Anlagen auch den Nutzen mit dem Vergnügen zu vereinigen und davon die Obstbäume nicht ausschließen. Auch zu unsymmetrischen Anlagen, und vorzüglich zu kleinen freystehenden Gruppen, wo höchstens nur die mittlern Luft und Sonne entbehren, lassen sich jene verzierenden und nutzbaren Obstbäume vortrefflich gebrauchen. Es ist allerdings sehr überraschend und vergnügend, wenn man im Herbst auf eine solche Gruppe Obstbäume mit schönen

Früchten kößt. Wie angenehm und ergötzend ist es, wenn man mitten unter wilden Gesträuchen auch eine Gruppe vermischter Obstbäume von Pfirschen, Mandeln, Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Quitten, Mispeln rc. mit tausend Früchten erblickt, umgeben mit Buissons und Zwerghecken von Goldpeppins, ächten Goldrenetten, Fenouillets rc. (auf Paradiesäpfelstämmchen veredelt und von nur drey Fuß Höhe,) deren Früchte, wie gediegenes Gold glänzend, sich drängen! Man glaubt da in ein irdisches Paradies versetzt zu seyn.

Es sind mir sogar englische Anlagen bekannt, wo man statt der exotischen Hölzer lauter Obstbäume von allen Sorten des feinsten Tafelobstes, theils auf Kernstämme, theils auf Paradiesäpfel- und Quittenstämme veredelt, meistens als wildwachsend mit gutem Erfolg pflanzt, welches eine lebendige Pomologie darstellt. Jede Sorte Obstes ist mit einer blechenen Nummer an einem Kupferdrathe unbemerkt behängt.

§. 8.

Einen sehr guten und dauerhaften lebendigen Zaun um einen Obstgarten oder um eine Baumschule zu pflanzen.

Unter der Menge von lebendigen Zäunen hat selten einer die Beschaffenheit, daß dadurch ein Hase zu schlüpfen ausser Stande wäre. Nur der Weißdorn (Crataegus Oxyacantha) ist dazu das beste Material. Diese stachlichte Staude mit ihren stachelbeerartigen, dreylappigen Blättern, runden, rosenblattartigen hellweißen Blüthen, und rothen, länglichen, mehligten Beeren ist bekannt. Zu einem Zaune von 00 Fuß Länge gebraucht man 800 junge Weißdornsetzlinge, weil jeder einen halben Fuß von einander gesetzt werden muß. Diese Setzlinge können Fingers dick, Daumens dick oder auch noch dicker seyn, wenn nur die Wurzel gut ist. Sie werden im Frühjahr oder besser im Herbst gesetzt, und jeder Setzling wird auf einen halben Fuß abgestumpft. Zwischen jedem wird ein Pfahl von etwa drey Fuß Höhe gesteckt, um die Schenkel der wachsenden Weißdornen ordentlich daran zu binden. Es können geringe Pfähle seyn, weil sie doch in drey bis vier Jahren wieder wegkommen. Will man aber auch diese Kosten

nicht anwenden, so müssen die Seitentriebe und Schenkel in der Folge kreuzweis an und über einander gebunden werden. Nur im ersten Sommer läßt man sie ruhig wachsen; im Herbst aber oder im Frühjahr werden sämmtliche Setzlinge bis auf einen Finger lang mit allem, was sie getrieben haben, von der Erde weggeschnitten; nur ein oder etliche Augen brauchen unten stehen zu bleiben. Alsdann bilden sie erst, wenn sie eingewurzelt sind, starke Triebe und tüchtige Schenkel. Das folgende Jahr im Herbst oder Frühjahr bindet man die Schenkel an die Pfähle, oder in Ermanglung derselben an einander; man zieht jeden etwas ein, damit er stärker werde und wieder stärkere Zweige treibe. Was vorn oder hinten von Zweigen steht, wird weggeschnitten, damit der Zaun desto dichter und die Schenkel stärker werden. Das dritte Jahr werden die neuverwachsenen Zweige wieder rechts und links angebunden, und in einander geflochten, damit keine Lücke entstehe und alles dicht bewachse; hierauf zieht man alle diese angebundenen Zweige abermals ein und stumpft sie vorn etwas ab. Und so fährt man alle Jahre fort, je nachdem man den Hag hoch ziehen will. Nach drey Jahren kann man die Pfähle ausziehen und verbrennen. Wenn der Zaun seine Höhe erreicht hat, so kann man ihn mit der Zaunscheere oder mit einer Heckenhippe behacken. Sowohl hierbey, als bey dem ersten Anwuchs und Beschneiden muß man darauf sehen, daß der Zaun nicht dichter als einen halben Fuß dick werde. Dadurch wird er so dicht und eng verwachsen, daß fast kein Vogel hindurch fliegen kann.

Will man einen solchen Hag verschönern, und davon einen Handelsnutzen ziehen, so kann man hin und wieder in abgemessenen Distanzen einen Stock Saurach oder Sauerdorn, Berberizerstrauch (Berberis vulgaris Linn.) dazwischen oder daran pflanzen, weil dessen schöne rothe, länglichte, säuerliche Beeren in den Apotheken und von den Zuckerbäckern sehr gesucht und geschätzt werden. Man darf sie aber zu dieser Absicht entweder gar nicht beschneiden, oder nur das eine Jahr auf dieser, das andere Jahr auf jener Seite, weil die Blüthen an den äußern Spitzen der Zweige hervorkommen.

Indessen muß man die jungen Bäume im Obstgarten

jährlich, bis dieser gut umzäunt oder sonst zuverlässig verwahrt ist, mit Stroh oder mit Dornen umbinden, um die Hasen, welche oft beinsdicke Bäume, zumal Aepfelbäume, benagen, davon abzuhalten.

Achtes Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume, und ihrer Kur.

§. 1.

Von dem Brande und dem Krebs der Bäume.

Der Brand und der Krebs an den Bäumen, den die Gartenschriftsteller gewöhnlich für zweierley Krankheiten angeben, ist eine und dieselbe Krankheit; der Krebs ist nur eine Verlängerung des Brandes. Oft stirbt der Baum in kurzer Zeit dadurch ab, oft aber dauert dies Jahr und Tag, auch wohl 8 bis 10 Jahre. Während dieser Zeit greift das Uebel wie ein langsamer Krebs um sich, die Rinde stirbt immer mehr ab, springt los und das Holz wird dürr. So wird es Brand genennt, weil das Holz schwarz und wie verbrannt aussieht. Alle Obstbäume sind dieser Krankheit unterworfen; bey dem Steinobst heißt sie der Gummi- oder Harzfluß. Der Grund des Uebels ist jedesmal eine Ergießung des Safts in verletzten oder zersprengten Saftröhren, wodurch Stockungen in den Röhren entstehen. Daß die Verrichtung des Saftumlaufs gestört wird, zeigt der Harzfluß deutlich.

Gewöhnlich macht diese Krankheit den Aepfel- und Birnbäumen den Garaus; viele tausend werden durch den fetten und hitzigen Mistdünger in diese Krankheit gejagt. Der gährende Saft zersprengt an einigen Orten die Saftröhren, und ergießt sich zwischen die Rinde und das Holz, die sich dadurch von einander absondern. Der Saft verdirbt immer mehr, wird ätzender und frißt um sich, wie ein Eiter, dessen Schärfe die benachbarten Theile ansteckt; daher auch der Name Krebs. *)

*) Die Düngungen der Obstbäume lassen sich sämmtlich nach

Dieselbe Krankheit rührt ferner her von Quetschungen und Beschädigungen, wodurch die Saftgefäße zerrissen werden, und der Saft sich eben so wie dort ergießt. So muß wohl Holz verdorben und Rinde angegriffen werden. Sie kommt auch vielfältig her vom Verfrieren im Winter, wo die Saftröhren so gesprengt werden, daß sich beym schnellen Aufthauen der verdorbene Saft auch zwischen Rinde und Holz ergießt. Endlich entsteht er von den sogenannten Schrotwürmern, wovon weiterhin Kap. 9. §. 4. mehr wird gesagt werden.

Die Kur ist folgende: Befindet sich die Krankheit an den Aesten, so werden diese bis auf einen gesunden Theil weggeschnitten, und dann wird der Baumkitt aufgelegt. Ist der Stamm angegriffen, so wird die Rinde bis auf gesunde Theile weggeschnitten und alles mit dem Baumkitt gut verschmiert. Ist der Baum alt und das Holz stark brandig, so wird das Schadhafte ausgemeißelt, das Loch aber entweder mit dem Forsythischen oder mit folgendem Baummörtel ausgestopft. Man löscht frischen Kalk mit frischem Rindsmist, und mengt etwas Leimen (Lehm) darunter. Die ausgeschnittene Rinde aber wird mit dem Baumkitte belegt.

---

folgendem Maaßstabe beurtheilen: Keinem Obstbaume sind stark öhligte oder fette Dünger dienlich, weder für seine Gesundheit, noch für seine Früchte. Seiner Natur nach, gehören mehr salpetrigte oder salzigte Theile zu seiner Fruchtbarkeit. Das zeigt schon sein ganzer Bau, weil ihn die Natur unter allen Pflanzen am höchsten in die Luft gesezt hat. Sie hat auch viele Millionen Poren und Mündungen in seine Blätter und Rinden gebracht, um die salpetrigten Theile aus der Luft einzusaugen. Aus demselben Grunde werden auch seine Früchte auffallend schmackhafter und besser, da, wo er in einem mergelartigen, etwas kalkigten Boden steht, als in einem öhligtfetten, schwarzen oder gedüngten Erdreiche. Man muß daher den Mistdünger (den man ohnehin nie anders als verweset anwenden darf,) sparsam und sehr klüglich mit seiner Erde vermischen. Selbst Aepfelbäume, die sonst einen frischen guten Boden lieben, sind sehr empfindlich auf öhligtem Dünger, sie bekommen durch Uebermaaß leicht den Brand; Birnbäume vertragen ihn noch weniger; Kirschenbäume gar keinen; am meisten kann der Pflaumenbaum vertragen.

§. 2.

Von dem Gummi- oder Harzfluß des Steinobstes.

Unter dem Steinobst ist der Aprikosenbaum dem Harzausfluß vorzüglich ausgesetzt, weil er einen noch stärkern Safttrieb als der Kirschbaum hat. Er macht eben die erwähnte Krankheit des Brandes aus, wird von gleichen Ursachen, besondrs dem unzeitigen Schneiden der Steinobstbäume, dem Mistdünger, der dieser Art Bäume am allergefährlichsten ist, von Verwundungen durch Ungemach der Witterung ꝛc. erzeugt; auch die Kurart ist hier dieselbe. Indessen ist der Brand dem Steinobst tödtlicher, als dem Kernobst.

Wenn sich bey Aprikosen-, Pfirschen- und Mandelbäumen der Gummifluß zeigt, oder auch bisweilen Aeste an denselben plötzlich welk werden, so liegt sehr häufig die Ursache davon in dem aus den Wurzeln allzu heftig zudringenden Safte des Grundstammes, welchen die entweder durch Fruchtbarkeit erschöpften, oder durch Frost gedrückten oder sonst beschädigten Aeste nicht fassen und vertheilen können.

§. 3.

Vom Aussatze oder der Räude.

Der Aussatz oder die Räude äußert sich zuweilen bey jungen Bäumen des Kernobstes; die Rinde wird dann rusig und schiefrig, der Baum steht im Wachsthume still, und kränkelt. Die Krankheit entsteht durch eine Störung des Saftlaufs, besonders auch bey moosigten Bäumen, die deshalb auch oft aussätzig genannt werden. Man schabt die äußere schiefrige Rinde so viel wie möglich weg, aber ohne Verletzung der grünen. Ist der Baum noch jung, so muß der Schaft oft mit frischem Wasser mittelst eines Lumpens abgewaschen und abgerieben werden. Ist aber der Baum schon stark und von etwa 8 oder 9 Jahren, so wird, nach vorhergegangenem Abwaschen und Scheuern der abgekratzten Rinde, der Schaft mit Baumkitt dünn überschmiert.

§. 4.

Vom Moos.

Das Moos, wovon die gelbe und grauweiße Kruste, die man an den Rinden sieht, das schlimmste ist, entsteht meistens von der Beschaffenheit des Erdreichs und von einer dumpfigten und feuchten Lage. Es besteht aus wirklichen fremden Pflanzen, deren ausserordentlich feiner Saame in kleinen Kapseln eingeschlossen ist; diese Kapseln geöffnet, lassen den Saamen vom Winde fortführen. Alsdann setzt sich der Saamen in den Ritzen und Unebenheiten der Rinde fest, schlägt daselbst Wurzel, und ernährt sich auf Kosten des Baums, wie der Schimmel am Brode. Das Moos entzieht daher dem Baume viele Kräfte, so daß viele Aeste dürr werden, hindert seine Ausdünstung und die natürliche Bewegung seines Safts, und bringt also Stockungen zuwege, wovon der Aussatz entsteht, die äußere Rinde verdirbt, und endlich die Auflösung der frischen Theile erfolgt. Der Schaden dringt immer tiefer. Auch giebt er allerhand schädlichen Insekten einen nachtheiligen Aufenthalt. Man muß daher das Moos fleißig abkratzen, und sauber abwaschen, wodurch zugleich sein Saame ersäuft, die Wurzeln zerstört, und der Baum erfrischt und erquickt wird. Ist aber der Baum durch dasselbe schon räudig oder aussätzig geworden, so verfährt man nach der im vorigen §. angegebenen Art.

§. 5.

Kränklichkeit eines jungen erwachsenen Baumes, ohne zu wissen, woher?

Bisweilen trauert ein junger Baum, ohne daß man ausfindig machen kann, woher diese Kränklichkeit rührt. Wenn nicht etwa eine Maus die Wurzeln zernagt hat, so kann man solche Bäume sehr oft dadurch wieder gesund und frisch machen, daß man 8 Tage lang täglich einmal ihren Stamm und ihre Aeste mit frischem Wasser abwäscht. Dieses ist vorzüglich bey Hitze und Trockniß ein treffliches Mittel für kränkelnde Bäume.

§. 6.

Einem alten schwächlichen Baume aufzuhelfen.

Ist der Stamm eines alten schwächlichen Baumes noch ganz und ohne Hauptgebrechen, so wird ihm vielfältig dadurch wieder aufgeholfen und er wird gleichsam wieder verjüngt, wenn man ihm seine alten Aeste abstumpft, und zwar das eine Jahr die eine, das folgende Jahr die andere Hälfte; nur muß jedem Hauptaste sein Zugreis gelassen und jede Abplattung und Wunde muß mit Baumkitt gehörig bedeckt werden.

Oft kann man solchen Bäumen auch mit einer besonders stärkenden Dungerde von folgender Bereitung neue Kräfte geben: Man macht im Herbst in einer Ecke des Gartens ein geräumiges Loch, legt die ausgeschöpfte Erde neben hin und schüttet in die Grube einige Körbe voll Erde von der Oberfläche des gebauten Landes. Den Winter über sammelt man bey Metzgern das Blut vom Hornvieh, schüttet es in die Grube auf die hineingeworfene Erde, hackt sie jedesmal wohl durcheinander, und wirft von Zeit zu Zeit, wenn man frisches Blut hat, von der nebenliegenden Erde dazu und mengt alles wohl. Zeitig im März gräbt man dem abgängigen Baume rings um die Wurzeln auf, bis auf eine Handbreit hoch; die aufgeräumte Erde schafft man weg, legt die mit Blut vermengte Erde einen halben Fuß hoch rings herum auf, und bedeckt diese Bluterde wieder mit ein wenig anderer Erde.

§. 7.

Die Unfruchtbarkeit eines Baums.

Selten ist eine Krankheit zu heben, wenn man die Ursache nicht weiß. Rührt die Unfruchtbarkeit von der Art des Baumes her und von einer unrechten Veredlung, so hilft nichts, als das Abwerfen und Umpfropfen. Kommt sie von noch starkem Triebe und Wachsthume in dem Holz, so muß man sich gedulden, bis er sein gehöriges Alter erreicht hat; alsdann wird er alles wieder einbringen. Oder man räumt die Erde von der Wurzel, und giebt ihr magere Erde oder Sand dafür. Ist aber die Magerkeit des Bodens schuld daran, so ist die im vorhergehenden §. beschrie-

schriebene Bluterde zweckmäßig, oder, wenn man diese nicht hat, in Fäulniß gegangener Mistpfuhl von Rindvieh.

Allein gewöhnlich ist die vermeintliche Unfruchtbarkeit eines Baums nichts anders, als eine sehr späte Tragbarkeit desselben, und diese rührt gewöhnlich von dem allzu starken Triebe seiner Säfte her. Es ist einer der ersten Buchstaben in der Kenntniß der Vegetation, daß keine Frucht erfolgen kann, ohne gemäßigten und langsamen Einfluß des Saftes in die Aeste. Ein starker Trieb, ein gleichsam stürmischer Zufluß macht lauter Holz und Blätter, und läßt keine Organe der Fruchtbarkeit, worin Saft und Stoff zur Frucht bereitet wird, keine Ringelwüchse rc. sich bilden. Er zerreißt die Gefäße und arbeitet nur auf die Vergrößerung des Baums. Daher liefern junge Bäume keine Früchte, wenn sie gesund und treibend sind. Haben sie aber Fehler und sind kränklich, so bringen sie einmal oder etlichemal Früchte, weil ihr Saft langsam eintritt; bald nachher aber sind sie dahin. Hat ferner eine Baumart von Natur lauter Nahrungswurzeln und keine tieflaufende, wie der Johannisstamm, so ist auch der Safttrieb langsam und die Früchte setzen sehr früh an. Es werden aber Zwerge und keine eigentliche Bäume daraus. Von der Natur ist es weislich so geordnet, daß der zu einem grosen Stamme bestimmte Baum, welcher seine Krone stolz in die Luft erheben soll, nicht sogleich Frucht treibt; sein Wachsthum würde sonst nachlassen, und die Wurzeln würden ihre Kraft hauptsächlich nur auf die Ernährung der Früchte verwenden. Auch im Thierreiche sehen wir es ja, daß allzu frühe Fruchtbarkeit den Wuchs des Thieres sehr vermindert und hemmt.

Indessen wird oft die Gedult eines Gartenfreundes zu sehr gespannt, wenn er zu lange auf Früchte warten muß, und wenn bey dieser oder jener Sorte auch wohl der Grundstamm, worauf jene Sorte veredelt ist, nicht genau getroffen worden war. Will er nun Früchte haben, und sich zugleich gefallen lassen, den Wachsthum seines Baumes in Absicht auf seine Gröse zu vermindern, so braucht er nur den starken Zufluß und raschen Umlauf des Saftes zu hemmen. Dies geschieht so am zuverlässigsten: Man schält im Frühjahr, ehe der Baum stark in Saft geht, eine Hand

breit rings um dem Baume herum die Rinde ab, doch so, daß der unterste Bast dünn auf dem Holze bleibt. Es kann dies unten am Stamme oder in der Mitte desselben, oder unter der Krone geschehen. Der Baum wird sicher in demselben Jahre Blüthenknospen ansetzen, und im folgenden Früchte bringen. Je fruchtbarer man ihn haben will, desto mehr fährt man jährlich fort, einen Theil seiner Rinde auf gedachte Art abzuschälen. Man fängt unten am Stamme an, und schält ihn einen Fuß breit ab. Man schneidet erst rings um den Baum im Zirkel die Rinde durch, und zwar bis auf den Bast, der unverletzt bleiben muß. Eine Spanne oder einen Fuß lang davon macht man den andern Zirkelschnitt in die Rinde. Alsdann fängt man an einer Seite an, die Rinde nach der Länge abzuschälen und fährt damit fort, bis man rings um den Baum gekommen ist, aber ja behutsam, damit die unterste grüne oder gelbe Rinde stehen bleibe. Das folgende Jahr schält man wieder eine Spanne oder einen Fuß breit Rinde über dem entblößten Theile ab, ohne von der ganzen Rinde etwas dazwischen stehen zu lassen. Und so fährt man jährlich fort, bis der Baum ganz bis an die Krone abgeschält ist, und nach und nach eine neue junge Rinde erzeugt. Dies schadet dem Baume an seiner Gesundheit nicht; es mäßigt nur seinen Safttrieb in die Krone, und beschleunigt folglich das Tragen, weil dann der Baum den Ueberfluß seines Saftes viel dahin verwenden muß, eine neue Rinde zu bilden und die gemachte Wunde zu heilen. Es ist übrigens gerade nicht nothwendig, den abgeschälten Theil zu verbinden; er kann frey bleiben, und auf solche Weise ist er auch geschützter vor den Ohrwürmern und anderen Insekten, die gern unter Moos oder Wachstuch hausen.

Will man nur an einem Aste des Baums Früchte haben, und damit gleichsam die Probe machen, so schält man da, wo er aus dem Stamme geht, einen oder zwey Zoll breit die Rinde ringsum auf die erwähnte Art ab; im folgenden Jahre wird dann dieser Ast Früchte tragen, wenn sonst auf dem Baume keine Frucht zu sehen ist. Eben das leistet auch das Knebeln der Aeste (welches aber bey einer starken Rinde des Stammes nicht gut thunlich ist.) Man legt nämlich um den Ast einen starken doppelten

Bindfaden, oder eine zarte gut gedrehte Schnur, auch wohl einen gut ausgeglühten, nicht dicken, eisernen oder messingenen Drath, steckt an beyden zusammengehenden Enden ein Hölzchen hindurch, um damit durch Umdrehen den Bindfaden oder Drath so hart anzuziehen, daß er so weit in die Rinde schneidet, daß die Trennung der Rinde nicht ganz bis aufs Holz geht, sondern noch etwas von dem innern grünen Baste unverletzt auf dem Splinte bleibt. Bedient man sich dabey des Bindfadens, so sieht man nach etlichen Tagen zu, ob er etwas nachgelassen, oder des weitern Zudrehens nöthig hat.

Ausserdem hat auch schon das Aufschlitzen der Rinde einen großen Einfluß auf das baldige Fruchtbringen eines Baumes. Man macht nämlich im Frühjahr an der Morgen- und Abendseite der Rinde mit der scharfen Spitze des Gartenmessers eine Ritze von der Krone, bis an die Wurzel. Diese Ritze muß auf die unterste grüne Rinde treffen, die aber unverletzt bleibt, wenigstens nicht ganz durchschnitten werden darf, damit die Rinde nicht von einander platze.

§. 8.

Von der Schädlichkeit des Frostes an den Bäumen.

Der Frost ist den Bäumen gefährlich, theils im Anfange des Winters, wenn die strenge Kälte zeitig kommt, der Saft in den Bäumen sich noch nicht hinreichend verdickt hat, und noch zu flüssig ist; theils im Frühjahr, wenn der Saft schon anfängt einzutreten, und zu treiben, also flüssig wird. Dieser Frost ist der gefährlichste. Mitten im Winter erfrieren die Bäume selten, auch bey der größten Kälte nicht, es sey denn, daß es den Tag zuvor geregnet habe, wodurch die Saftröhren sich etwas ausdehnen. Die Bäume erfrieren theils an der Wurzel, theils am Stamme und an den Aesten. Durch das Glatteis werden Stamm und Aeste leicht verdorben, besonders an der Mittagsseite, wenn die Sonne in den Mittagsstunden der hellen Frosttage den da anhängenden Duft und Schnee aufthauet, wodurch die Rinde den Tag über Feuchtigkeit einsaugt. Denn die von der Kälte zusammengezogenen Saftröhren dehnen sich durch jene erwärmte Feuchtigkeit aus

und füllen sich an. Nun kommt des Nachts der Frost und zersprengt sie. So entstehen die Brandflecken und Krebsschäden, wie vorhin gezeigt wurde. Dies sieht man besonders an den schiefliegenden Bäumen, worauf der Schnee liegen bleiben kann. Die Wurzeln erfrieren, wenn die Kälte sehr groß ist, tief in den Boden dringt, und kein Schnee liegt. So sterben die Bäume von unten auf; sie haben zu Anfange des Frühlings noch gesunde Reiser, die als Pfropfreiser gebraucht anschlagen. Die erfrornen Bäume schlagen dann oft noch aus, und blühen sogar. Das meiste zu diesem Verfrieren der Wurzeln bewirkt die Nässe oder Feuchtigkeit des Bodens, und das lange Anhalten des Frostes; da hingegen die Nässe und der Regen, der sich nach dem Frost in der Erde einfindet, den Frost wieder aus den Wurzeln auszieht, und ihn für dieselben unschädlich macht. Denn sollten die Bäume jedesmal erfrieren, wenn der Frost so tief in die Erde dringt, daß er bis in die Wurzeln und bey jungen Bäumen wohl bis unter die Wurzeln kommt, so würden sie in den meisten Wintern verloren gehen. Da aber der Frost an der Erde und an ihrer Feuchtigkeit einen Ableiter hat, und da diese Feuchtigkeit ihn auszieht, so wird er den Bäumen unschädlich, wenn nicht andere widrige Umstände eintreten.

Alte, schadhafte und kränkliche Bäume sind dem Verderben durch den Frost am meisten unterworfen, weil ihnen im Frühjahr eine starke Zuströmung des Safts fehlt, um die vom Frost verletzten Gefäße wieder zu heilen und zu beleben. Junge Bäume und treibende gesunde Stämme verheilen gar viele verborgene Frostschäden. Sind nicht alle Saftröhren zersprengt, so kann der zuströmende Saft wieder neue dazwischen bilden. Schwarze Flecken in den Zweigen, wenn sie der Länge nach zerschnitten werden, rothes Kernholz ꝛc. sind Folgen des Frostes.

Der eine Baum kann immer mehr Kälte vertragen als der andere. Hauptsächlich liegt dieses an ihrer Erziehung, zumal in einer hohen luftigen Lage, wo durch die Strenge der Luft ihre Saftröhren sich nicht ausgedehnt gebildet haben. Diese Dauerhaftigkeit erstreckt sich auf die Wurzeln; man kann kaum glauben, was für ein auffallender Unterschied in Ansehung der

Dauerhaftigkeit unter den jungen Bäumen ist. Diese Dauerhaftigkeit kommt ihnen in ihrem ganzen Leben und bey allen künftigen Ungemächlichkeiten des Bodens, des Klimas, der Witterung und selbst einer nicht allzu regelmäßigen Behandlung zu Gute.

Daß Bäume, die ein dickes Mark haben, und solche, die von weichem porösen Holz sind, welches viele Feuchtigkeiten anzieht, am ersten vom Frost leiden, giebt die Natur der Sache.

Die Eisborsten, welche hauptsächlich nach Regen und darauf folgender Kälte in den Bäumen entstehen, indem sie mit einem Knalle aufplatzen, (wie ein irdenes Gefäß, worin das Wasser gefriert) verwachsen nie wieder; sie gehen aber allmälig wieder zusammen, und die Rinde zieht eine Naht darüber. Weil das Leben des Baumes hauptsächlich in der untern Rinde liegt, so dauern solche Bäume oft noch sehr lange. Sie können aber bey sehr starkem Frost daselbst wieder von einander gehen.

Will man die Bäume gegen das Erfrieren bewahren, so muß man sie, nach abgefallenem Laube, ringsum am Stamme 1½ bis 2 Fuß breit umgraben, die ausgeworfene Erde da wie einen Wall liegen lassen, den Graben mit strohigtem Dunge so hoch als die aufgeworfene Erde liegt, ausfüllen und fest treten; denn ohne starke Bedeckung würde das Aufgraben vor Winter dem Baume viel nachtheiliger seyn, und der Frost viel mehr eindringen können. Dadurch wird zugleich der Baum mit Kräften bereichert und in steter Fruchtbarkeit erhalten. Es versteht sich aber, daß junge Bäume nicht so tief und breit, als alte oder große Bäume umgegraben werden dürfen. Wo sich Mäuse befinden, ist die bloße Anhäufung mit Erde statt des strohigten Mistes, ohne Umgrabung rathsamer.

Die Mittel, durch Frost schadhaft gewordene Bäume zu erhalten, sind: 1) daß man ihnen die Erde fleißig auflockert, gut düngende Erde beylegt, und alles thut, was man zur Beförderung ihres Wachsthums thun kann; die starke Zuströmung des Safts ist dann das einzige Mittel, wodurch sie ihre Frostwunden verheilen können. — 2) Manchem Baume muß man nach Beschaffenheit des Frostschadens einen großen Theil seines alten

Holzes, vornehmlich das Tragholz und die Tragknospen abnehmen; er kann dann zu Kräften kommen und viel frisches Holz und Wasserschossen ansetzen, so daß also ein grösserer Zuwachs entsteht. Dieses scharfe Schneiden nach Beschaffenheit bis auf das alte Holz ist das beste und sicherste Mittel gegen die Frostschäden, und kann nicht genug empfohlen werden. Da es bey den Zwergbäumen am besten geschehen kann, so müssen Gartenfreunde in kalten Lagen und kaltem Klima sich bey empfindlichen Obstbaumgattungen vorzüglich an niedrigstämmige Bäume halten, weil diese am leichtesten nach erlittener Frostnoth durch den Schnitt zu erhalten und wieder herzustellen sind. Die Aepfelbäume im Ganzen genommen, sind die dauerhaftesten gegen die Kälte; Birnen leiden viel leichter, und darunter viele Sorten mehr als andere. *) Unter dem Steinobst ist bekannt, daß die Aprikose, alsdann die Pfirsiche wegen ihres frühen und starken Safttriebes und überhaupt nach dem Bau ihrer Fibern, die empfindlichsten Obstbäume in Hinsicht des Frostes sind.

Zu den Mitteln, verfrorne Bäume wieder zurecht zu bringen, gehört zuerst das oben erwähnte Aufschlitzen der Rinde, wenn zugleich ein großer Theil des alten Holzes und besonders das Tragholz und die Fruchtknospen abgenommen werden. Man hat aber auch schon ganze Gärten voll bis zum Verderben verfrorne und vom Frost aufgerissene Bäume dadurch gerettet, daß man ihnen im Frühjahr sogleich die Rinde am ganzen Stamme mit einem Schnitzmesser abschälte, und nur noch die untere grüne Rinde ganz dünn daran ließ. Bäume,

*) So leiden z. B. am härtesten: Chaumonnet, Beurré blanc, Epine - Rose, Coule Soif, Orange d'été ꝛc. Weniger leiden: Virgouleuse, Epargne, Sucrè verd, St. Germain, Oignonette, Salviati, Rousselette de Rheims, Muscat Robert ꝛc. Am wenigsten leiden: Cuisse Madame, Bellissime, Gros Blanquet, Lansac, Merveille d'hyver, Ambrette, Messire Jean, Colmar ꝛc. und die deutschen Obstsorten, die in unsern Klimaten entstanden sind und noch täglich entstehen, wie die Eyer- oder Bestebirn, die Rappesbirne und andere wirthschaftliche.

denen man nicht die Rinde wegnahm, oder wo man dies erst nach Johannis that, verdarben alle.

Junge Bäume überfällt bey ihren Versendungen vor Winter bisweilen der Frost, welcher dann ihre Wurzeln angreift. Diese muß man hauptsächlich von warmen Orten, worin sie schnell aufthauen können, von Kellern, von warmen Viehställen u. dgl. zurückhalten. Man stellt sie zuerst etliche Stunden in kaltes Wasser, auch wohl mit Eis und Schnee vermischtes Wasser, an einen Ort, wo es nicht gefrieren kann. Man sucht sie dann in die Erde einzuschlagen, und läßt sie so lange darin liegen, bis sie in ihre Stellen verpflanzt werden können. Kann man durchaus nicht in die Erde, so daß der allzu tiefe Frost Keilen und Picken widersteht, (welches doch bey tüchtigen Arbeitern nicht leicht statt findet;) so ist freylich kein anderer Rath, als die Bäume, nachdem die Wurzeln in kaltem Wasser ausgezogen haben, mit ihrer Emballage in Gewölbe oder kühle Keller zu stellen. Sobald man aber in die Erde kommen kann, so säume man nicht, sie einzuschlagen.

Sind bey dem Setzen die Wurzeln am Schnitte roth, und ist die innere Rinde um das Holz herum schwärzlich, so ist dieses ein Kennzeichen des verfrornen Zustandes. Man schneide solche Wurzeln eine ziemliche Strecke bis zum dicken Theile hinweg. Zeigen sie sich da noch verfroren, so gebe man sie doch noch nicht verloren, sondern setze sie mit Einschlämmen ein, und zwar um mehrere Zoll tiefer, als eigentlich geschehen sollte. Sehr viele erholen sich wieder, treiben aus dem obersten Theile der Wurzeln neue Wurzeln aus, und ziehen neue Rindenlagen an den verfrorenen geschienten obern Theilen.

Man richte sich zugleich im Beschneiden der Kronen darnach, und lasse solchen von Frost beschädigten Bäumen sehr wenige Aeste und Augen, damit der Saft des Baumes bis zum zweyten Triebe um Johannis blos auf die Wiederherstellung und Stärkung seiner Wurzeln arbeiten könne. — Will man alles thun, was zu ihrer Erhaltung dienlich seyn kann, so verwahre man den Schaft des jungen Baums vor der auffallenden Sonnenhitze und der dadurch entstehenden Vertrocknung. Man umbinde zu dem Ende den Stamm mit Moos und begieße ihn bisweilen mit Wasser

bey anhaltender Trockniß. Zeigt sich nun gegen Johannis der Trieb, so wird das Moos abgenommen; den Sommer hindurch werden die Wurzeln bey heißem Wetter öfters begossen.

§. 9.

Schädlichkeit des Frühlingsfrostes an den Blüthen der Bäume, und von Frostableitern.

Von Spatfrösten, oder von Frühlingsfrösten wird das frühtreibende Steinobst, vorzüglich aber die Aprikosen-, Pfirschen- und Mandelbäume oft sehr hart mitgenommen; vielfältig werden ihre Blüthen ganz vernichtet. Spaliere an Wänden können zwar mit Matten und Strohdecken geschützt werden, aber nicht die freystehenden Hochstämme; auch oft bey Spalieren hat man nicht immer die Zurüstung, oder die Zeit dazu wird leicht versäumt.

Die Frostableiter, welche ich vor einigen Jahren in meinen ersten Gartenschriften bekannter gemacht habe, kann ich nun mit desto größerer Zuverlässigkeit empfehlen, da meine eigene Erfahrung durch mehrere eingelaufene Nachrichten von den Proben des guten Erfolgs bestätigt worden sind.

Um nämlich die blühenden Bäume durch Frostableiter gegen den Frost zu schützen, so verfährt man auf folgende Weise: Man dreht aus Stroh oder Hanf Seile, knüpft sie nach Erforderniß der Länge zusammen, bindet sie an die Spitze des Stammes des blühenden Baums, und läßt die Enden des Strohseils in ein etliche Schritte vom Baume frey stehendes Gefäß gehen, z. B. in einen Zuber, in ein Bütchen ꝛc. welches mit Brunnenwasser angefüllt wird. Die Enden des Seils müssen aber mittelst eines darauf gelegten Steins unter dem Wasser gehalten werden. Man kann die Strohseile, welche an mehreren neben einander stehenden Bäumen angeschlungen sind, oft in ein einziges Gefäß leiten; nur müssen die Gefäße frey stehen und nicht von den Aesten bedeckt seyn, so wie auch die Enden der Seile unter dem Wasser gehalten werden, sonst kann der Frost nicht durch sie auf das Wasser wirken, und nicht von demselben angezogen werden.

Zum Beweise, daß der Frost mit Schonung der Gewächse sich in das benachbarte Wasser zieht, darf man nur in einem Keller, wohin der Winterfrost dringen kann, einen Zuber voll Wasser auf einen darin befindlichen Haufen Kartoffeln stellen. Das Wasser wird gefrieren und — wenn der Frost nicht allzu heftig ist — so werden die Kartoffeln unversehrt bleiben. *)

§. 10.

Die schädliche Wirkung des Frühlingsfrostes durch Rauch von den Blüthen abzuhalten.

Bekannt wird in vielen Jahrgängen ungeheurer Schade durch den Frühlingsfrost an den Blüthen solcher Bäume angerichtet, die entweder wegen der Menge oder wegen ihres Standes durch die erwähnten Frostableiter nicht geschützt werden können. Aber durch Rauch kann der Frost im ganzen Garten, (so wie in Weinbergen) gehemmt, und sehr viel Schaden abgewendet werden. Die bequemste Art ist folgende: Man legt an den vier Ecken des Gartens Lohkäse an, so wie auf der Seite, wo die Luft oder der Wind herweht, auch noch sonst an etlichen Plätzen; und zwar an jedem Platze und jeder Ecke zwey Stück. Diese müssen hohl auf Steine und so auf einander gelegt werden, daß der untere ein wenig vor dem obern vorsteht. Damit die Winde den Lohkäsen im Brennen nicht hinderlich werden, so bauet man vor denselben auf diejenige Seite

---

*) Ich erinnere mich hierbey in einem Journal gelesen zu haben: „man solle nach einem Frühlingsfrost die Bäume „vor Aufgang der Sonne mit kaltem Wasser be„spritzen." — Dieses Mittel ist ganz der Natur gemäß. Das Bespritzen leistet die Hülfe des Regens, der den Frost auszieht und die gefrornen Saftröhren allmälich aufthauet, die sonst vom schnellen Aufthauen der Sonne zerplatzen würden. Nur kommt es bey dem Bespritzen darauf an: ob die Blüthen vor dem ausgestandenen Frost noch geschlossen gewesen? oder ob sie vor dem Frost befruchtet gewesen? oder ob sie bereits Früchte angesetzt haben? — Bey diesen dreyen Fällen nun kann das Bespritzen von Wirkung seyn. Wenn aber die Blume aufgeschlossen, und die Befruchtung noch nicht geschehen ist, so sind die zarten Befruchtungstheile verdorben und das Bespritzen kann nicht mehr helfen.

etliche Steine auf, wo der Wind herweht. Bey frostgefährlichen Nächten und Tagen werden sie angezündet und wenn sie bald abgebrannt sind, werden andere nachgelegt, bis die Gefahr vorüber ist. Durch diese Rauchart wird der schädliche Frost abgehalten, und viele tausend Blüthen werden gerettet, wie man schon an solchen Bäumen sieht, welche bey Häusern stehen und von welchen der verderbliche Grad des Frostes durch den Schornsteinrauch abgewendet wird. Die erwähnten Lohkäse aber sind die zweckmäßigste Feuerung hierzu, weil sie an einander fort und langsam brennen, und deren Asche schon, wenn sie nachher gesammlet und auf trockene Wiesen, Kleefelder rc. gestreuet wird, durch den reichlichern Ertrag an Heu und Fütterung die Auslagen wieder ersetzt, des unsäglichen Nutzens an Obst nicht einmal zu gedenken.

§. 11.

Schädlichkeit der Blitze zur Blüthezeit.

Unter den Naturerscheinungen, welche oft die schönste Hoffnung einer reichen Obsterndte vernichten, sind die Donnerwetter zur Blüthezeit der Obstbäume mit die traurigsten; nicht sowohl die hochgehenden Gewitter als vielmehr niedrige helle Blitze. Zwey, drey solche Blitze sind vermögend in etlichen Minuten eine ganze Flur herrlich blühender Bäume mit einem Trauerschleier zu überziehen; was man dann etliche Stunden zuvor in der gesundesten und hellesten Blüthe bewundert hat, sieht man den andern Tag wie erloschen, braun und gleichsam versengt. Der Blitz hat hier nicht etwa als Feuer gewirkt, sondern durch seine schnell ergossene häufige Luftsäure hat er die in voller Kraft und vollem Saft gestandene Blume, als sie eben im Begriff war, ihren Fruchtkeim zu befruchten und die Frucht anzusetzen, in unordentliche Gährung gebracht, und ihre zarten Gefäße, die mit süßem Saft erfüllt waren, durch seine Säure *) zusammengezogen und plötzlich verdorben. Ist aber die Blüthe noch geschlossen,

*) Jeder Naturliebhaber kann sich von der Säure des Blitzfeuers überzeugen, wenn er mit der Elektrisirmaschine einen Funken (einen Blitz im Kleinen,) auf die Zunge fallen läßt. Er wird

oder war sie schon etliche Tage offen, und hatte so günstige Witterung, daß sie befruchtet werden konnte, oder hat sie schon Frucht angesetzt, so wird sie durch ein Gewitter nicht ganz verdorben. — Vielleicht erfindet man für die Bäume noch einmal eine eigene Art von Gewitterableitern.

§. 12.

Schädliche Wirkung des Höherauchs und Honigthaues auf die Blüthe.

Höherauch und Honigthau schaden, wenn die Blüthe noch geschlossen ist. Den Höherauch kennen die Landleute wohl; worin er aber bestehe, darüber sind die Naturforscher noch nicht einig. Vom Honigthau machen sich viele einen ganz irrigen Begriff. Sie meinen, er falle aus der Luft, wie ein Nebel oder feiner Regen, da er doch aus den Blättern und Blüthen der Bäume und Pflanzen herausdringt, oder gleichsam ausschwitzt. Denn auf ihren Poren und Schweißlöchern sieht man den Honig bisweilen als ein kleines glänzendes Pünktchen, oft wie ein erhabenes zähes Tröpfchen, deren man nicht selten so viele gewahr wird, daß die Blätter ganz mit Honig, wie mit einem Firniß überzogen sind, so daß diese zuweilen tropfenweis auf die Erde fallen.

Dieser Honigthau, oder eigentlich Honigschweiß, wird auf zweyerley Art hervorgebracht: erst durch den Höherauch, und hernach durch kurz dauernde kühle Witterung, worauf sogleich wieder Wärme folgt. Wenn besonders im Frühjahr die Säfte in den Bäumen und Pflanzen stark treiben, und die Luft schnell um einen gewissen Grad kälter wird, als zum Umlaufe des Safts in den Röhren der Pflanzen nöthig ist (welches unter andern auch bey einem Nebel im Sommer, oder bey einem feinen

---

so vollkommen eine Vitriolsäure schmecken, als ob er einen Tropfen von dieser Säure auf die Zunge gegossen hätte.

Wie uns dieses die Fruchtbarkeit der Gewitterregen erklärt, wie wir daraus sehen, warum bey Gewittern die Milch sauer wird und gerinnt, warum das Bier auf dem Kühlschiffe bey ausgebrochenem Gewitter sauer wird, und die Brauer mit hineingeworfenem Stahl, Zinn u. dgl. es zu mildern suchen, so erkennen wir daraus auch die schädliche Wirkung des Blitzes auf die Blüthe.

Regen geschieht, wobey die Sonne scheint,) so verdickt sich der Saft in den Röhren und stockt gleichsam etwas, so daß er besonders nicht durch die engeren Filtrirröhren gehen kann. Wird nun aber die Luft durch den darauf folgenden Sonnenschein schnell wieder erwärmt, (wie vornehmlich, wenn es bey Sonnenschein regnet, die Wolken durch eine Brechung der Sonnenstrahlen gegen die Erde eine Vermehrung der Wärme veranlassen,) so treibt der verdickte Saft durch die Schweißlöcher der Blätter, Blüthen und Knospen, und schwitzt als kleine Tröpfchen aus. Da die Luft dann feuchtwarm ist, so verursacht dies den stärksten Trieb. Weil es aber nicht mehr ein wässerigter roher Saft ist, wie in den Wurzeln, Stämmen und Aesten, sondern durch Sonne und Wärme schon digerirt und durch die engeren Saftröhren schon bereitet und filtrirt, so ist der Saft süß, ein wahrer Honig und das eigentliche Fett der Pflanzen.

Die Entstehung des Honigthaues durch den Höherauch geschieht auf eine etwas andere Weise. Weil der Höherauch sich gemeiniglich bey warmer Witterung äußert, und an sich warm und trocken ist, so verursacht er eigentlich die Stockung des in den Röhren präparirten Pflanzensafts durch seine adstringirende Kraft, wodurch er eine unordentliche Gährung bewirkt und zugleich die Filtrirröhren in den Zweigen so zusammenzieht und verengert, daß der veredelte Saft unordentlich durch die Schweißlöcher der Blätter und Blüthen ausschwitzt. Dadurch verliert sich schnell der beste Saft zur Bereitung der Frucht, besonders wenn die Blüthe im Aufschluß ist. Diejenigen Blumen, die noch weit zurück sind, werden durch den ausgeschwitzten zähen Honigsaft zusammengeklebt, so daß sie sich, wenn sie nicht sogleich durch einen warmen Regen abgewaschen werden, nicht aufschliessen und ihren Keim nicht befruchten können. Dazu gesellen sich sogleich verschiedene Insekten, welche ihre Eyerchen theils in die verschlossenen Blüthen, theils unten an dieselben hineinlegen. Bald schlüpfen die Thierchen aus, dringen in die verschlossenen Blüthen hinein, und fressen die Staubfäden ab.

Dieses nachtheilige Ereigniß findet sich meistens nur an Aepfeln; an Birnbäumen selten, am Steinobst gar nicht.

Auch sind manche Sorten dauerhafter und leiden nicht so leicht, wie der Borsdorfer, die Renetten, die säuerlichen Aepfel ꝛc. Menschliche Mittel helfen dagegen nicht; und wenn man auch schon die Natur nachahmen und durch Bespritzen die Blüthe abwaschen wollte, so würde es doch bey einer grossen Menge nicht thunlich seyn.

§. 13.

Schädlichkeit der kalten Regen zur Blüthezeit.

Es ist auch sehr mißlich für das Obst, wenn zur Zeit seiner Blüthe, wo diese entweder stark treiben oder sich eben aufschliessen soll, kalte und anhaltende Regen einfallen. Denn dadurch wird die Blüthe zurückgehalten, wird kränklich und blaß. Die schädlichen Insekten aber bekommen Zeit, ihre Brut an der Blüthe anzusetzen, und die Würmchen sich einzufressen.

Ein recht gutes Mittel, wodurch man auch bey der schlechtesten Witterung immer viel Obst erhält, ist es, wenn man die blühenden Bäume bey Nebel, Höherauch und Regenwetter täglich etlichemal recht schüttelt, damit die Feuchtigkeit abfalle. Ein solches Schütteln wiederholt man auch bey gutem Wetter, wodurch die Insekten, ihre Eyer an die Blüthe zu legen, abgehalten werden. So lange nämlich der Saamenstaub naß und schwer ist, so lange kann ihn die Luft nicht zum Keime führen, um ihn zu befruchten. Ist er aber bey seiner Reife nur einen Augenblick trocken und leicht, so kann er seiner Bestimmung wohl entsprechen. Und dieß befördert man eben durch das Abschütteln der Regentropfen. Dieses Schütteln kann bey grossen Bäumen durch einen an einer Stange befindlichen Haken bewerkstelligt werden.

Neuntes Kapitel.

Den Bäumen schädliche Thiere und Insekten.

§. 1.

Der Hase.

Der Hase ist ein sehr schädliches Thier für die Baumpflanzungen zur Winterszeit. Er schält die jungen Bäume, zumal die Aepfelbäume, seine liebste Winterkost bey Schnee; und wenn der Hunger groß ist, so fällt er auch große Aepfelbäume an, wenn sie nur noch glatte Rinde haben. Ja, er verdirbt oft auch Pflaumen- und junge Kirschenbäume; sein Biß wirkt wie Gift an dem Baumgeschlechte und heilt sehr hart. Sollen benagte Aeste zum Pfropfen oder Kopuliren angewendet werden, so muß man sie sogleich abschneiden, den beschädigten Theil wegnehmen, das übrige in die Erde stecken und darin bis zum Gebrauch aufheben. Aussserdem verdorren die benagten Zweige, wenn man sie an dem Baum läßt, sehr bald. Kann man den Baumgarten nicht durch eine zuverlässige Einfassung verwahren, so muß man die Bäume verbinden. Stroh ist zu diesem Behuf das einfachste Mittel. Allein die Feuchtigkeit hält sich zu sehr darin auf, wodurch das Verfrieren der Bäume (wiewohl nur der jungen) befördert wird; und auch durch das Stroh beißen sich die Hasen bisweilen. Dorne sind besser, aber etwas umständlicher und nicht immer zu haben. Aber Schleissen (ganz dünn gespaltenes Kiefernholz, dessen sich in vielen Gegenden die Bauren statt des Lichtes bedienen,) ist sehr gut, wenn drey oder vier solcher Spähne nach Verhältniß des Stammes mit Weiden oder Stroh fest herumgebunden werden. Die Nässe kann sich hier nicht so lange halten, der Stamm bleibt luftiger, und ist folglich dem Verfrieren weniger unterworfen.

Wenn aber ein Stamm wirklich von Hasen beschädigt ist, so darf man nicht lange warten, sondern die Wunde sogleich mit Baumkitt verschmieren.

§. 2.

Die Mäuse, Kröten und Maulwürfe.

Die Feldmäuse und an fliessenden Wassern die Wassermäuse thun nicht blos den Saamenbeeten, wovon sie die Obstkerne wegfressen, sondern auch den Bäumen, zumal den jungen, sowohl auf dem Pflanzenbeete als auch in der Baumschule und im Obstgarten manchen ärgerlichen Schaden. Was der Hase am Stamme des Baums thut, das thut die Maus an der Wurzel, welche sie oft rein abschält. So verdirbt sie den jungen Baum unvermuthet, oder macht einen grosen Baum krank. Ausserdem thut die Hausmaus und besonders die Ratte an manchen Früchten, besonders den Pfirschen und Aprikosen, verwüstenden Schaden, wenn sie auf den Baum kommen kann. Sie beissen jede Frucht, die zeitigen will, an und verderben sie.

Diese Nachtdiebe muß man mit guten Mäuse- und Rattenfallen, worin man ihnen eine gute Lockspeise legt, wegfangen. Den Feldmäusen darf man weder im Sommer noch im Winter durch den in der Baumschule und im Baumgarten ohnehin ganz schädlichen strohigten Mist Aufenthalt verschaffen. Man fange sie weg durch hin und wieder bis an den Rand in die Erde eingegrabene alte Töpfe, worin man auf den Boden eine Lockspeise von Speck, Hafer ꝛc. legt, und woraus sie nicht wieder springen können. Wenn man nicht wegen mancherley Vieh ꝛc. das in dem Garten kommt, Furcht zu haben braucht, so kann man auch Arsenik unter Mehl und Fett mischen, und daraus Kügelchen machen, welche man in die Mäuselöcher rollen läßt.

Auch die Kröten benagen oft eine Wurzel; besonders aber verderben sie durch ihre aufgeworfenen Gänge in dem Pflanzenbeete bey den ausgesäeten Kernen manche junge aufgegangene Baumpflanzen. Man trete ihre Gänge sanft nieder und strebe dem ungebetenen Gaste nach.

Der Maulwurf ist zwar den jungen Bäumen an sich nicht schädlich; man würde ihn vielmehr sehr gern dabey sehen, weil er die Würmer und die schädlichen Engerlinge bey den Wurzeln aufsucht und verzehrt; aber in den Baumpflanzenbeeten kann man ihn unmöglich dulden, weil

er darin durch sein Wühlen und Aufwerfen vielen Schaden verursacht. — Das Grabscheid oder die Hacke, womit man ihm aufpassen muß, oder die verschiedene Arten von Fallen, die für ihn erfunden sind, mögen ihm Schranken setzen.

§. 3.

Die Vögel.

Es giebt verschiedene Arten Vögel, welche sowohl den Früchten des Steinobstes (zumal den Kirschen,) als auch den Blüthekuospen derselben grossen Schaden zufügen. Alle diese Vögel namhaft zu machen wäre Ueberfluß, da jede Gegend ihre Kirschenknipper kennt. In der hiesigen Gegend thut besonders der sonst angenehme, menschenfreundliche und gelehrige Blutfinke, unser wahrer deutscher Papagey, zu Ausgang des Winters bis zur Blüthezeit den Blüthekuospen der Kirschen und der Mirabellen empfindlichen Schaden; sie entleeren zuweilen ganze Bäume, indem sie die Knospen abbeissen, das Inwendige auskernen und das übrige fallen lassen.

Unter allen Mitteln gegen dieses Uebel ist die Vogelflinte das beste. Die Lumpengestalten auf Kirschbäumen mit zeitigen Früchten scheuen die Vögel nicht lange; endlich setzen sie sich sogar darauf; die Klappern, die man häufig auf die Wipfel solcher Bäume setzt, sind zwar besser; wenn aber kein Wind streicht, so schweigen sie auch.

§. 4.

Die Schrotwürmer.

Aus Waldungen gerathen oft die verschiedenen Arten der Holzkäfer (worunter der Hirschschröter der gröste ist,) so wie auch die Holzwespe (Sirex) an Obstbäume; sie legen ihre Eyer entweder an faule Stumpen von abgehauenen oder abgebrochenen Aesten, oder an schadhafte Flecken der Rinde des Stammes. Die Würmer, welche daraus entstehen, und wovon einige nach ihrer Gestalt und Grösse den Engerlingen (der Larve des Maykäfers) gleichen, einen braunen Kopf und starke Freßzangen haben, fressen 2, 3 bis 4 Jahre lang, und schroten das Holz, bis sie sich verpuppen und verwandeln. Sie benagen die Rinde inwen-

dig am Splinte immer weiter; dadurch ergießt sich der Saft, welcher scharf und verdorben wird, und eine Art von Brand und Krebs verursacht. Sie kommen endlich vom Stamme in die Aeste. Je älter und stärker der Wurm wird, desto mehr benagt er auch das Holz unter der Rinde; derjenige Wurm, der im faulen Holze angelegt ist, kommt auch an das gesunde Holz und vermehrt die Fäulniß und das Uebel immer mehr. Der Baum trauret, treibt keine Sommerlatten mehr, und wenn nicht geholfen wird, so geht er oft ganz zu Grunde. — Man entdeckt diese Krankheit theils an der losen Rinde, die vom Stamme abspringt, theils an den darunter befindlichen Wurmlöchern, theils an dem schwarzen Wasser, welches man bisweilen darin antrifft, und welches der angesammelte Saft vom Baume oder Regenwasser ist, worin sich der Unrath der Würmer aufgelößt hat.

Das Präservativmittel dagegen ist zunächst, daß man die erwachsenen Bäume nicht vernachlässigt, und daß man, wenn ein Ast abgenommen werden muß, oder wenn er durch Wind und Wetter verunglückt ist, die Platte und Wunde nicht unbedeckt läßt, damit keine Fäulniß entstehe und die Insekten nicht ankommen können. Bey jeder Wunde muß man vielmehr den Baumkitt aufdrücken, hernach muß man alle Jahr im März beym Auspuzen der Bäume ein aufmerksames Auge darauf haben, wo etwa ein kranker Flecken an der Rinde der Bäume sich zeige, um sogleich dem noch kleinen Uebel zu steuren, ehe es einreißt. Auch muß man die Rinde der Bäume glatt halten, die lossspringenden Schiefern abkratzen und sie nach Erforderniß mit Salzwasser oder Lauge abwaschen.

Die Kur selbst bey wirklich von den sogenannten Schrotwürmern angegriffenen Bäumen ist diese: Man sucht die lose Rinde, und schneidet sie mit dem Messer ab. Wenn der Baum stark und die Rinde dick ist, so gebraucht man das kleine Beil, bis man die Würmer entdeckt oder am Ende des Schadens ist. Bisweilen kann man den Wurm, wenn er ins Herz des Baums gedrungen ist, mit einem eisernen Drathe zerstoßen. Die Wunden des Baums müssen dann mit Baumkitt wohl versorgt, und al-

les damit geebnet seyn. Auch muß dem Baume zur Erquickung gute Dungerde an die Wurzel gelegt werden.

§. 5.

Der Maykäfer und seine Brut, die Engerlinge.

Schon der Maykäfer, als Käfer, thut an den Blättern und Blüthen der Bäume, die er abfrißt, oft großen Schaden; oft schont er auch der angesetzten Frucht nicht. (Seines übrigen Schadens in Weinbergen, Waldungen ꝛc. nicht einmal zu gedenken.) Noch größere Verwüstungen richtet oft seine Brut, die Engerlinge *) an. Diese sind die größten Zerstörer im Pflanzenreich, welche bisweilen ganze Strecken Fruchtfelder, Wiesen ꝛc. verderben, indem sie alle Wurzeln abnagen. Besonders sind sie den Wurzeln aller Arten von Pflanzen, am meisten der Bäume, höchst nachtheilig. Zuerst fressen sie die Saugwurzeln ab, dann zernagen sie die Hauptwurzeln, und endlich schälen sie die Rinde am Schafte, so weit er in der Erde steht, wodurch der fünf und mehrjährige Baum unausbleiblich verderben muß. Das Gartenpublikum sollte demnach billig auf die starke Verminderung des Maykäfers bedacht seyn, der zwar nur alle drey Jahre kommt, aber dann auch desto mehr Brut in den so schädlichen Engerlingen zurückläßt. — Wie von Polizey wegen in Obstgegenden das Vertilgen der Raupennester im März bey Strafe befohlen wird, so sollte es auch in Ansehung der Maykäfer gehalten werden. Bäume, die man schütteln kann, müssen des Morgens in der Kühle abgeschüttelt, die aufgelesenen Maykäfer müssen in Töpfe voll Wasser geworfen, ersäuft und darauf begraben werden. Sie dienen dann auch zum besten Dünger. Bey Bäumen, welche sich mit der Hand nicht schütteln lassen, kann man entweder die Stange mit dem Haken gebrauchen, oder man räuchert des Nachts mit Bergschwefel unter den Bäu-

*) Wenn der Maykäfer sich gepaart hat und seine Flugzeit mit Anfang Junius zu Ende geht, so schlüpft er in die Erde, legt darin seine Eyer, welche im Sommer durch die Wärme ausschlüpfen. Dieser Wurm oder diese Larve des zukünftigen Maykäfers, Enger, Engerling genannt, lebt drey Jahre in der Erde von Wurzeln, bis er sich ein Gehäuse wie ein Ey von Erde macht, und sich darin in einen Maykäfer verwandelt.

men, wovon sie todt herunter fallen. Indessen muß man sie doch zur Vorsicht 24 Stunden lang in Töpfen mit Wasser liegen lassen, ehe man sie begräbt, weil die Käfer ein hartes Leben haben, wie man sich auszudrücken pflegt.

§. 6.

Die Raupen.

Unter den Raupenarten giebt es viele, welche theils im Vorsommer, theils im Nachsommer sich hervorthun; sie sind fast als eine Landplage anzusehen, der wegen ihrer Menge, die alles überzieht, nicht zu steuern ist. Den oft so großen Schaden der gesellschaftlichen Raupen kann man aber abwenden. Diese Raupen legen als Schmetterlinge ihren Saamen im Herbst in ein Blatt oder in etliche zusammengesponnene Blätter. Sie kriechen im Frühjahr bey dem ersten warmen Sonnenscheine aus, leben so lange sie klein sind, gesellschaftlich zusammen, und fressen die Bäume so kahl, daß sie wie Besenreiser da stehen, wodurch ihre Blüthe zernichtet, ihr Wachsthum gehindert, und bey einem darauf folgenden dürren Sommer oft gänzliches Verderben bewirkt wird. Ausserdem vernichtet ein solcher Raupenfraß das Fruchttragen auch auf das folgende Jahr. Wenn nämlich der seiner Blätter beraubte Baum nach Johannis in neuen Trieb kommt, so treiben die für dies Jahr zu Tragaugen gewordenen Augen in Laubaugen aus. Die wichtige Verrichtung der Blätter ist unter andern, den zuströmenden Baumsaft aufzunehmen, damit er gemäßigt in die Knospen eintrete, nicht in den künftigen sich erst bey dem zweyten Triebe bildenden Blüthenaugen die Fibern zu den Saamengefäßen zerreiße, und in Blätter auswachsen lasse. Dieses muß aber geschehen, wenn die Blätter von den Raupen vor Johannis vernichtet worden sind. Die Raupennester müssen Anfangs Februar oder Anfang März sorgfältig von den Bäumen abgenommen und zertreten oder vergraben werden, wozu man besondere Raupeneisen hat, um sie aus der Höhe und von den Spitzen der Bäume herunterholen zu können.

Sehr schädlich im Frühjahr, besonders in den Baumschulen, ist vorzüglich eine kleine schwärzliche Raupe mit einem ganz schwarzen Köpfchen, welche von einem kleinen fil-

herfarbnen Mottenschmetterlinge an die noch unaufgeschlossenen Blätter und auch an die Blüthekuospen angesetzt wird. Sie spinnt sogleich inwendig die Blätter der ganzen Knospe zusammen, so daß sie sich nicht aufschliessen kann; sie frißt sich sogleich in das Herz, und läßt nie nach, bis die ganze Knospe von Grund aus vernichtet ist, und als ein brauner Putzen abfallen muß. Kommt man bey Zeiten zu Hülfe, und zieht man mit einer Stecknadel oder einem spitzigen Messer das Würmchen heraus, so wird die Knospe gerettet. Sie wird von manchen Gärtnern die Stichmade genannt.

Von den allerschädlichsten Raupen sind die der Winterschmetterlinge, der grossen und kleinen Frostnachtschmetterlinge (Brumata major und minor.) Von jenem kommen eben die vorhin bemeldeten gesellschaftlichen Raupen; von letzterem ist das Weibchen ungeflügelt, steigt an den Stämmen der Bäume hinauf zu den Zweigen, und legt in jede Knospe ein Eychen. Im Frühjahr bey steigender Sonne schlüpft das Würmchen aus, frißt zuerst die Geschlechtstheile in den Blüthen ab, so daß die Frucht verloren geht, fällt dann die grünen Blätter an, und macht oft den ganzen Baum kahl. Sie stellt sich manchmal mehrere Jahre nach einander ein. — Dieses schädliche Schmetterlingsweibchen kann man bequem abhalten, wenn man Birkenrinden u. dgl. gut mit Theer bestreicht, und diese Substanz um den Stamm des Baums bindet. Der ungeflügelte Schmetterling bleibt dann am Theer kleben. (Leinwand mit Theer bestrichen, soll man nicht nehmen, er schlägt hier durch und zieht sich in den Baum, welches demselben nachtheilig werden kann. Wachstuch, auf der innern Seite damit bestrichen, ist besser.)

Die Ringelraupe ist die Raupe von der Baumringelmotte (Bombyx Neustria, eine Phalene oder ein Nachtschmetterling.) Sie legt ihre Eyer kreisförmig um die jungen Zweige von allerley Obstarten, und wird zuweilen irre, daß sie die Eyer um einen Birnstiel legt. Trocknet dieser ein, so löst sich der Ring von den Eyern ab, so daß man den ausserordentlich harten Kitt bewundern muß, den das Insekt bey sich führt.

§. 7.

Die Baumlaus, oder Baumwanze.

Die Baumlaus oder Baumwanze muß man von der Blattlaus unterscheiden, wovon sogleich geredet werden soll; auch von der unschädlichen fliegenden Feldwanze. Sie ist ein Gallinsekt (Pediculus clypeatus Linn. die Schildlaus,) welches, wenn es ausgewachsen ist, seine Eyer gelegt und mit seinem Schilde bedeckt hat, wie ein Kellerwurm aussieht, der auf einem Aste angeleimt wäre. Es ist an seinem Körper mit einer dünnen Schale bedeckt und mit weißer Feuchtigkeit angefüllt, hat 6 Füße und 2 Hörner. In der Jugend geht es, verändert seine Stelle, und saugt den Saft aus Blättern, Zweigen und Stamm aus. Aber es klebt sich bald mit dem untern Rande seiner Schale fest an die Rinde und an die Blätter, und zwar mittelst eines kittartigen Safts; in diesem Zustande legt es seine Eyer und stirbt hernach. Sein Körper vertrocknet, die Schale verhärtet sich, bedeckt seine Eyer und einen weißen Staub, in welchen sich die in seinem Körper enthaltene Feuchtigkeit verwandelt hat. Die Eyer schlüpfen zu Ende des May und im Junius aus; die meisten jungen Wanzen haben sich im August festgesetzt.

Dieses Insekt findet sich am häufigsten auf den Pomeranzenbäumen (weshalb es auch Linne Fn. 722. Coccus Citri nennt.) Es ist aber auch oft an Pfirschenbäumen, wovon ich verschiedene Spaliere neben einander verderben fand, in einem Garten, wo man es nicht kannte und nicht wahrnahm. Auch habe ich es an jungen Aepfelstämmchen angetroffen. Ihr Auswurf schwärzt die Blätter, die Zweige und selbst die Frucht. Auch gehen ihnen die Ameisen nach. — Um sie auszurotten, muß man ihre aufgeklebten Schalen, worunter die Eyer befindlich sind, sorgfältig mit einem Spahn oder Messerrücken abschaben, alsdann die Zweige und Rinde mit einem Tuche und frischem Wasser abwaschen. Die mit lebendigen Wanzen angesteckten Reiser und Blätter aber müssen entweder in Ochsengalle, mit Wasser verdünnt, eingetunkt, oder vermöge einer Bürste mit diesem Gallenwasser abgebürstet werden.

Es giebt aber auch eine viel kleinere Art von dieser Baumlaus, die sich besonders an den Johannisstämmchen einfindet und eine genaue Besichtigung erfordert, um sie wahrzunehmen. Diese sind länglicht, und weiß. Sie kleben sehr fest an; man kann sie nicht anders, als durch Abschaben mit einem Messer wegbringen.

§. 8.

Die Blattläuse.

Diese Insekten, von denen es fast so viele Verschiedenheiten, als Pflanzen, giebt, machen dem Baumerzieher in der Baumschule vielen Verdruß. Die Blattläuse vermehren sich unglaublich geschwind und bis in die Millionen; sie saugen den jungen Trieben und Blättern mit ihrem Saugstachel den Saft aus, so daß die Blätter zusammenrollen, die Triebe im Wachsthum still stehen, und kümmerlich und krüpplich werden. Die Blattläuse finden sich am meisten im Frühjahr ein, überhaupt bey dem ersten und stärksten Triebe der jungen Bäume. Hauptsächlich aber und am häufigsten zieht sie der Honigthau herbey. — Man muß die ersten Blätter, worunter die Blattläuse ihre Herberge aufschlagen wollen, abpflücken und zertreten, ehe sie sich weiter vermehren. Allein, da sie oft schon bis in die Millionen vermehrt sind, ehe man sie gewahr wird, so muß man vorerst diejenigen Blätter, welche am stärksten damit besetzt sind, abbrechen und zertreten, und dann die oft ganz mit Läusen überzogenen Schossen in ein Gefäß mit Wasser tauchen, womit Ochsengalle vermischt, oder worin Rauchtaback oder Schnupftabak aufgekocht worden ist. Das vorzüglichste Mittel, wenn man nicht viel nöthig hat, ist guter Branntwein mit St. Omer Schnupftaback vermischt, und damit abgewaschen.

§. 9.

Die Ameisen.

Die Ameisen sind bey vielen Unkundigen in ganz ungerechtem Verdacht, als ob sie die Blätter der jungen Triebe zusammenrollten, da dies doch blos von den vorhin gedachten Blattläusen herkommt. Sie besuchen aber die Blätter, um den Honig, den die Blattläuse hinten durch

ein Röhrchen ausspritzen, begierig zu sammeln und zu verzehren. Indessen sind die Ameisen im Obstgarten allerdings sehr beschwerlich, weil sie die besten Früchte, zumal Pfirschen, Aprikosen ꝛc. verderben und ausfressen. Ja, im ersten Frühlinge, wo sie noch wenige Nahrung haben, greifen sie sogar die Blüthen der Pfirschen und Aprikosen, so wie anderer Obstbäume an, und zerbeissen die Blumen, um zu dem Nektargefäß zu kommen und den darin befindlichen Honig zu naschen.

Der gerühmten Mittel, sie abzuhalten und zu vertilgen, sind in den ökonomischen Schriften so viele, daß man wohl sagen kann, man könne vor Bäumen den Wald nicht sehen. Das zuverlässigste Mittel ist, sie mit Fliegenstein unter Honig vermengt, und bedeckt unter den Baum gestellt, von der Seite zu schaffen. Es dürfen aber keine Bienen in der Nähe seyn, sonst holen diese den Tod.

§. 10.

Der Rebenstícher. *)

Der Rebenstícher, der blaue stahlfarbige glänzende Rüsselkäfer, der in den Weinländern am bekanntesten ist, kränkt vom Frühjahr bis Johannis die jungen Triebe an allen Arten der veredelten Bäume in der Baumschule gar sehr. Der schlimmste ist der stahlblaue, wenn er ausgewachsen ist von der Gröſse einer mittelmäßigen Schmeißfliege. Anfangs ist dieser ganz klein. Er ist ein Rüsselkäfer mit einem langen Schnabel, womit er die obersten jungen Triebe an den Zweigen anfangs anbohrt, und dann gänzlich abschneidet, um theils den Saft zu genießen, theils aber auch in den sich dadurch zusammenrollenden Blättern seine Eyer zu verbergen und so der Fortpflanzung

---

*) Es wäre freylich gut gewesen, wenn ich solche schädliche Insekten, in Kupfer gestochen und nach der Natur gemalt, hätte beyfügen können, damit nicht unkundige Gartenfreunde statt der schädlichen Käfer unschädliche und solche vertilgen, welche die Natur zur Verminderung der nachtheiligen Insekten, der Blattläuse, Raupen ꝛc. geschaffen hat, wie z. B. die Mehlkäferchen, der Goldschmidt ꝛc. Dieses liegt aber ausser den Gränzen eines Handbuchs, das man mit möglichst geringen Kosten dem Garpublikum zu widmen wünscht.

zu übergeben. Er legt 2 bis 5 helle weißlichgelbe Eyerchen auf ein Blatt; er sticht es hernach ab, damit es sich fest zusammenrolle, und die Eyer einschließe. Das zusammengerollte Blatt verdorrt und wird vom Winde auf die Erde getrieben. Wenn das ausgekrochene Würmchen sich ausgefressen hat, so kriecht es in die Erde und verpuppet sich, bis es sich im folgenden Frühjahre verwandelt hat und hervorkommt. Indessen wird dadurch der junge Trieb in seinem Saftumlaufe durch die entzogene Spitze irre gemacht; es steht im Wachsthum bis fast zum zweyten Triebe still, wo das folgende Auge wieder den Haupttrieb macht und fortsetzt.

Gegen diesen fliegenden Käfer ist kein Mittel bekannt, als ihn fleißig zu beobachten und zu tödten. Man muß dabey aber ausserordentlich behutsam seyn. Sobald er nur den Athem des Menschen verspürt, noch mehr aber bey der geringsten Bewegung des Reises, wirft er sich sogleich zu Boden; alsdann ist er nicht mehr zu finden, weil er zwischen die Erdschollen fällt und sich lange unbeweglich hält. Man muß entweder die Hand vorsichtig unterhalten; oder, wenn mehrere am Bäumchen befindlich sind, (wie sie denn in manchen Frühjahren sehr häufig erscheinen,) so muß man unter denselben ein Tuch sachte ausbreiten; wenn man dann das Bäumchen ein wenig bewegt oder behaucht so fallen sie auf das Tuch. Wenn sie aber merken, daß sie gefangen sind, so können sie geschwind laufen, während sie zwischen den Erdstücken lange unbeweglich bleiben. Zum Auffliegen schicken sie sich nicht häufig an. Nach Johannis sieht man wenige mehr. — Kleinere und graue von diesen Rüsselkäfern sind nur Blattstecher; diese sind nicht beschwerlich, da sie nur einige Blätter abstechen.

Der stahlblaue Rüsselkäfer verdirbt nicht blos den May hindurch die jungen Triebe, sondern auch im Junius vernichtet er oft Tausende von Pflaumenfrüchten, hauptsächlich Aprikosen, *) welche er anbohrt und dadurch in Fäulniß

*) Auf einem Aprikosenbaume, der im Schutz vor den Winden stand (welches dieses Insekt sehr liebt,) fingen gegen Mitte des Junius bey trockener Witterung die meisten Früchte zu faulen an. Das Uebel nahm so sehr überhand, daß nicht eine einzige von

bringt. Man lege früh Morgens, oder nach einem Regen, ein weisses Tuch unter den angefallenen Baum, und schüttele diesen; alsdann fallen sie durch die sanfte Bewegung darauf.

§. 11.

Die Schnegel oder nackenden Schnecken.

Die kleinen nackenden Schnecken, auch Schnegel genannt, welche bey warmen feuchten Frühjahren zuweilen in den Gemüßgärten, und nach nassen Sommern im Herbst auf den Saatfeldern grossen Schaden anrichten, finden sich im Frühjahr auch oft in den Baumschulen ein, und fressen dann die jungen Knospen ab, welche an den neugepfropften und auf das schlafende Auge okulirt gewesenen Stämmchen auszutreiben anfangen. Zu ihnen gesellen sich auch wohl einige rothe Schnecken. Sobald die Sonne hervorkommt, kriechen die kleinen Schnecken unter die Erdschollen.

Diesem Schaden muß man erst dadurch vorbeugen, daß man sogleich nach dem Pfropfen das erste Hacken in der Baumschule verrichtet. Dadurch wird das Gras und Unkraut vertilgt und jenem Ungeziefer viel von dem Aufenthalt benommen. Hernach aber ist folgendes ein treffliches (auch in dem Küchengarten und sonst gut anzuwendendes) Mittel, die Schnegel leicht wegfangen; man macht nämlich Strohwische, taucht sie ins Wasser und legt sie Abends an verschiedene Plätze. Die Schnecken, welche die Feuchtigkeit lieben, kriechen bey Aufgang der Sonne gern in und unter die nassen Strohwische, die man denn Morgens, wenn die Sonne aufgegangen ist, sammlen und den Enten zum Frühstück hintragen kann.

---

der grossen Menge schien übrig bleiben zu wollen. Ich hatte keine Ruhe, der Ursach dieses mir unbegreiflichen Ereignisses nachzuspüren, zumal da ich an den Früchten viele kleine Löchelchen antraf. Endlich entdeckte ich nach einem kleinen Regen eine Menge Rüsselkäfer, die sich auf den Früchten befanden und dieselben anbohrten. Aus den Löchelchen drang der harzige Saft, und verdickte sich so, daß an jedem Löchlein eine Perle von Harz hieng. Dadurch entstand die Fäulniß, und alle Früchte des Baums giengen zu Grunde, weil ich es zu spät entdeckt hatte.

§. 12.

Die Wespen.

Den Bäumen sind zwar die Wespen nicht schädlich, aber den Früchten, vorzüglich den zarten Früchten, den Aprikosen, Pfirschen, Trauben, auch den zarten Birnen und dem süßen Steinobst. Die großen Wespen, die Hornisse, schroten die Früchte mit ihren zarten Freßzangen so, daß man, wenn man ihnen nicht zusieht, glauben sollte, eine Ratte oder Maus hätte sie so zerfleischt. — Das bekannte Mittel, ein Glas mit einem kurzen etwas engen Halse, über die Hälfte mit durch Honig oder Zucker versüßtem Wasser gefüllt, an den Baum zu hängen, um sie so zu ersäufen, thut gute Dienste. Man kann auch den Rand des Glases mit etwas Honig beschmieren, damit sie noch mehr angelockt werden. Das Glas mit den gefangenen Wespen darf aber nicht vor 24 Stunden ausgeleert werden, weil sie sonst wieder zu sich kommen, wenn sie von der Sonne getrocknet werden.

§. 13.

Die Blüthe verderbende Rüsselkäferchen und Fliegen.

Es giebt verschiedene Arten von kleinen Rüsselkäferchen, so wie auch schwarze Fliegen von länglichter Gestalt, wovon letztere zur Blüthezeit, erstere aber schon vor Winter ihre Eyer an die Knospen der Blüthe absetzen. Im Frühjahr kriechen sie aus, und wenn die Blüthebiumen bey ungünstigem kalt regnigtem Wetter langsam aufgehen, so gewinnen jene kleinen Larven Zeit, in die Blüthe sich einzufressen, und die größte Verwüstung anzurichten. Wenn man zur Blüthezeit etliche Sträußchen zusammengelaufener oder geschlossener brauner Apfelblüthe in ein Glas legt und dasselbe mit Papier zubindet, so wird man nach Verlauf einiger Wochen lauter braune, weißgefleckte kleine Rüsselkäfer ausschlüpfen sehen. Im Allgemeinen ist dagegen kein anderes Mittel anzuwenden, als nur das oben angerühmte fleißige Schütteln der Bäume.

Zweyter Theil.

Von Zwergbäumen aller Arten Obstes, ihrer Erziehung, ihrem Setzen, Schnitt nach physischen Gründen rc. sowie von der Erziehung, Behandlung und dem Schnitt der Obstorangeriebäumchen auf Blumenbeeten oder in Blumentöpfen.

Erstes Kapitel.

Von Zwergbäumen überhaupt, deren Veredlung und erstem Zuschnitt zu den verschiedenen, der Natur gemässen, Gestalten.

§. 1.

Von den nöthigen Kenntnissen zur vernünftigen Behandlung der Zwergbäume.

So angenehm die Beschäftigung ist, einen schönen fruchtbaren Zwergbaum zu ziehen, ihn in seiner Zierde, Gesundheit und Fruchtbarkeit zu erhalten, so nöthig ist es auch mit ihm stets nach Gründen zu verfahren und keinen Schnitt an ihm zu thun, wovon man nicht einen vernünftigen Grund angeben kann. Wer nur mechanisch, blind nach Gewohnheit und Gebrauch, mit ihn verfährt, der wird unzählige Fehler an ihm begehen, die nachher oft, zumal beym Pfirschenbaume, nicht mehr zu verbessern sind. Man muß daher nicht blos in so weit Naturkenner seyn, daß man richtige Begriffe von der Natur der Bäume jeder Art und

von der Vegetation hat, sondern man muß auch alles Holz am Baume wohl kennen, z. B. das Tragholz, welches sowohl auf dieses Jahr, als auch auf folgendes, und auf das dritte Jahr Frucht bringt; man muß wissen, unter welchen Umständen man einen Baum nöthigen kann, daß er statt Früchte anzusetzen, Holzäste treibe; unter welchen Umständen er Blütheaugen hervorbringen muß; wie die Fruchtaugen zu laufendem Holz, zu fortsprossenden Holzzweigen zu machen sind ꝛc. Man muß alle Theile des Baums, ihre Bestimmung und ihren Nutzen kennen. Den Standort für einen Zwergbaum gut zu wählen, den Schnitt und die übrige Behandlung desselben recht zu machen, muß man nicht nur überhaupt wissen, wie der Saft im Baume treibt, sondern man muß auch die Natur des Wildlings, worauf der Zwergbaum veredelt ist, wohl kennen, ob er gern auf Holz, oder mehr auf Frucht treibe; ob die Sorte flüchtig oder nicht flüchtig treibe ꝛc., welches freylich auch schon die Anzahl und Größe des Laubholzes, der Leitzweige zu erkennen giebt. Der Gärtner muß dann mit einer geschickten Hand und mit richtigem Auge alles in Ordnung erhalten, Verstand und Vorsicht anwenden, auch auf das Künftige denken, die Folgen und Wirkungen eines jeden Schnitts vorhersehen, die allgemeine Ordnung der Natur kennen, und zu unterscheiden wissen, wann er derselben folgen, oder in welchem Falle er der Natur eine andere Richtung geben soll, um dem Baume nicht blos eine schöne Gestalt, sondern auch eine nützliche Fruchtbarkeit zu geben, und ihn dabey zugleich gesund und dauerhaft zu erhalten.

§. 2.

Allgemeine Kenntnisse von der Natur des Baums, seiner Theile und der Vegetation oder dem Wachsthume.

Der Baum entsteht nach seiner natürlichen Fortpflanzung aus dem Saamen. Dieser ist gleichsam das Ey, worin der Embrio des Baums liegt. In dem befruchteten Keime des Saamenkerns, dem kleinen abgesonderten Punkte an der Spitze desselben, liegt die Seele des Baums, der Stoff sowohl, als die Kraft und der Trieb zum Leben oder zum Wachsthume des Baums und seiner ganzen Oekonomie. So lange er nicht in sein Element, in die Erde, kommt,

ist er gleichsam schlafend; die ihn umschliessenden mehligten und öhligten Theile und Häute erhalten ihn eine Zeit lang, und schützen ihn gegen die Vertrocknung. Kommt nun der Saamenkern in die Erde, und wird er darin befeuchtet und erwärmt, so lösen sich die mehligten und öhligten Theile in einen milchartigen Brey auf, wovon der Saft in die kleinesten Gefäße des Keims tritt, ihn zu seiner Entwicklung bestimmt und fähig macht. Er schwillt auf, und dringt, nach dem vom Schöpfer in seine Natur gelegten Triebe, zuerst mit dem hervorkommenden Würzelchen durch die an der Spitze des Kerns befindliche feine Oeffnung in den Boden, und treibt hernach auch seinen zarten Stengel in die Höhe, und an die freye Luft, worin er zu wachsen bestimmt ist. Er kommt mit zwey Blättern hervor, welche Saamenblätter heissen und ganz anders aussehen, als der Baum im spätern Alter hat. Sie dienen anfangs vorzüglich zur Reinigung des Milchsafts, wovon die zarte Baumpflanze so lange ernährt wird, bis sie durch das Würzelchen ihren Nahrungssaft aus der Erde an sich ziehen kann. Durch diesen Zufluß bekommt sie nach und nach mehr Festigkeit, wird dicker und hart. Der Saft steigt aus der Wurzel durch die Rinde in die Höhe, wird in den Saftröhren und Bläschen dieser Rinde und des Marks filtrirt, auf eine besondere Weise verändert und zubereitet und in alle Theile der Pflanze umhergetrieben; die überflüssigen wässerigten und groben Theile dünsten durch die Poren und kleinen Oeffnungen der Blätter weg, die saltzigen und öhligten Theile vermengen sich mit einander, die in den Luftröhren eingeschlossene Luft dehnt sich durch die Wärme aus, drückt auf die Holzfasern, beschleunigt dadurch den Umlauf des Safts in alle Theile, und vermehrt das Wachsthum des Bäumchens.

Die Haupttheile des Baumes sind: die Wurzel, der Stamm, die Aeste, oder die Augen und Knospen, woraus die Aeste werden, und die Blätter. Zu seiner Fortpflanzung dienen hauptsächlich die Blüthen und die Frucht mit dem darin eingeschlossenen Saamen. — Alle diese Theile und deren Eigenschaften, Verrichtungen rc. muß ein wahrer Baumgärtner kennen.

Die Wurzel besteht, eben so wie der Stamm, aus Mark, Holz, Bast (die innere schwammigte Rinde, die das

Holz umgiebt,) und Rinde. Die Hauptwurzel treibt aus sich theils starke Seitenwurzeln, schief in die Erde dringende Haftwurzeln, theils feine Nebenfasern, oder dünnere, kleinere Würzelchen, sogenannte Haarwurzeln, Nahrungswurzeln, Zasern. Diese sind die vorzüglichen Nahrungsgefäße, die sich flach gegen die obere gute Erde ausbreiten, von allen Seiten her die Nahrungssäfte aufsuchen und in die Theile der Pflanze führen. Sie haben feine Oeffnungen und sind gleichsam lauter kleine Pumpen, die die Säfte einsaugen und den Schläuchen des zelligten Gewebes der Bastrinde zur weitern Zubereitung zuführen. *)

Die Wurzeln geben also dem Baume den Umlauf und Hauptzufluß der Säfte. Nach seiner Grösse, Kraft und seinem Wachsthum steht der Baum mit seinem Wurzelvermögen in directem Verhältniß, welches wir von dem kleinsten auf dem Steine kriechenden Moose bis zur Zeder wahrnehmen, die ihren Wipfel in die Wolken erhebt. Bey jenem kleinen Pflänzchen ist eben so wie bey diesem ungeheuern Baume Leben und Wärme zu erzeugen, die Reizbarkeit, Einsaugung des Sauerstoffs, die Zersetzung des Wassers und die Bereitung der von der Wurzel eingesogenen rohen Säfte nothwendig. Denn die Wurzel bewirkt den Umlauf der Säfte des Baums, und der Baum selbst treibt die Wurzel durch eine rückgängige Circulation.

Die Hauptwurzel, welche gerade in die Erde geht, heißt Herz- oder Pfahlwurzel, weil sie den Baum gleichsam als Pfahl hält. Je tiefer sie in den Boden dringt,

---

*) Hieraus erhellt, daß das Gedeihen des Baums von der Lockerheit des Bodens, worin die zarten Wurzeln sich ausbreiten, und von der hinlänglichen Güte des Erdreichs, worin sie viele Nahrungstheile finden können, abhänge. — Daher sterben so viele Bäume in hartem steinigtem Boden ab; daher kränkeln Bäume, die in Gras und Unkraut stehen, das theils den Wurzeln die Nahrung raubt, theils ihre Ausbreitung verhindert. Daher leidet der ganze Baum, wenn die Wurzel verlezt ist, weil sie dann ihre Verrichtung nicht thun und dem Baume keine Säfte zuführen kann.

desto später treibt sie Seitenwurzeln, oder Haft- und Haarwurzeln. *)

Die Wurzeln haben auch ihre Augen und Keime (gemmae,) woraus nicht nur andere und neue Wurzeln wachsen, sondern auch die Wurzelschossen entstehen, wenn die Wurzeln der Oberfläche der Erde nahe liegen, und die Luft stark auf sie wirken kann.

Der Stamm oder Schaft, durch welchen der von der Wurzel eingesogene Nahrungssaft in die Krone vertheilt und mittelst seiner verschiedenen Organe filtrirt, geläutert und bereitet wird, besteht aus der Rinde, dem Holze und dem Marke. Das Mark ist ein zelliges Gewebe aus lauter Saftbläschen und Luftbläschen bestehend, die grösser und ausgedehnter sind, als in der zweyten Rinde. Dieses Mark hat nur einigen Einfluß auf das Wachsthum des Baums, so lange er noch jung ist; im Alter aber nur wenig mehr. Die Haupttriebkraft, das Leben des Baums, liegt in der innern Seite der zweyten Rinde, im Baste. Man trifft zuweilen Bäume an, die hohl sind und oft noch sehr lange fortleben, blühen und tragen. Das netzförmige Gewebe des Marks trocknet mit dem Alter des Baums aus und verschwindet zuletzt. — Das Holz hat dieselben Fasern, wie die Rinde; sie sind aber steifer und dichter. In dem Holze sind blos Luftröhrchen.

Die Rinde besteht aus einer äussern zähen Haut, worunter ein netzförmiges zelliges Gewebe voll kleiner Bläschen ist. Dieses Netzgewebe, diese feinen Faserbündel werden immer feiner und die Maschen immer kleiner, je tiefer sie einwärts liegen. Hier befindet sich hauptsächlich die grosse Werkstätte, worin der Saft des Baums bereitet wird, worin er seinen Um- und Rücklauf hat und mit dem Herzen des thierischen Körpers verglichen werden kann. An der innern Seite dieser zelligten Haut werden die Gefäße nach und nach knorpelartig; es entsteht ein Bast und eine dichtere Rinde, die im Winter sich verhärtet und zu Holz wird. Man nennt den jährlichen neuen Ring Jahreswuchs; an denselben kann man das Alter eines Baums abzählen, wenn

*) Bey Versetzung eines jungen Baums müssen sie daher hinlänglich weit abgeschnitten werden.

der Baum nahe an der Wurzel quer durchgesägt ist. — Der bis jetzt entdeckten Gefäße sieht man vornämlich dreyerley: 1) Faserige Gefäße, Fibern, oder hohle Kanäle, die senkrecht durch alle Theile gehen, in dichten Bündeln beysammen stehen und linienweise zusammenhängen; sie sind gleichsam die Adern, wodurch der Saft von der Wurzel in die Höhe und durch die kleinsten Theile dringt; 2) Markgefäße, kommen den fasrigen nahe, unterscheiden sich aber dadurch von ihnen, daß sie nie Bündel ausmachen, daß sie eine schiefe oder horizontale Lage haben, durch das Mark und durch das Zellgewebe ohne gewisse Ordnung laufen, sich in den Häuten der Gefäße vertheilen, und endlich in der äusserstea Haut ein zartes Netz bilden; 3) Spiralgefäße, elastische, sehr zarte, dünne Schläuche, die wie eine Uhrfeder dicht gewunden sind. In ihnen liegt die Haupttriebkraft des ganzen Baums und der Grund aller Zweige und Blätter, selbst der Blume und Frucht. Entsteht ein neuer Trieb, so verlängert sich ein Bündel der Spiralgefäße des Bastes, dringt durch die Rinde und bildet ein Auge oder eine Knospe. *)

Die Aeste, welche alle aus den Sommertrieben oder Leitzweigen entstehen, sind eine Fortsetzung des Baums, und gleichsam eine Fortpflanzung auf sich selbst, da Baum auf Baum wächst und einer in den andern seine Wurzeln schlägt, die von den Säften aus den Endwurzeln genährt und verstärkt werden. Sie kommen aus den sogenannten Augen, oder Knospen zum Vorschein, welche als eine besondere Art von Eyern anzusehen sind. In jedem Eye befindet sich der schon ausgebildete Keim zum

*) Da aber nicht alle Spiralgefäßbündel, die sich nach Aussen neigen, sogleich in Augen zum Vorschein kommen, sondern, wegen Mangel des nach oben treibenden Saftes oft lange in der Rinde verborgen liegen und zu ihrer Entwicklung günstigere Umstände erwarten, da man auch solche verborgene Augen fast an allen Theilen eines Baums sicher voraussetzen kann; so sind sie ein erwünschtes Hülfsmittel bey dem Baumschnitte. Wird z. B. ein Ast abgebrochen, so darf man nur, um die Lücke auszufüllen, den zunächst stehenden Ast gehörig tief einstutzen, und ihn dadurch nöthigen, diese verborgenen Augen, denen jetzt hinlänglicher Nahrungssaft zugeführt wird, hervorzutreiben.

seiner Art; ja in ihm als einer besondern Art von Saamen, ist ein viel näherer Uebergang vom Keime zur Ausbildung des Baums, als in dem Keime des Saamenkerns. Die Natur hat, wie schon erwähnt, unendlich verschiedene Wege, ihre Geschöpfe in ihrer Art zu erhalten und fortzupflanzen; jedes Stückchen Wurzel, jedes Auge, (auch die sogenannten schlafenden Augen, welche wir noch nicht sehen, wovon wir manche nur in einem Grübchen, einem Pünktchen der Augennarben, vermuthen können) enthält einen neuen ganzen Baum mit allen seinen Theilen; denn sonst würden alle unsere Veredlungsarten, Okuliren, Kopuliren, Pfropfen rc. vergeblich seyn. Bey dem Saamenkerne sind diese Theile des Baums im Keime höchst concentrirt befindlich; sie müssen sich da gleichsam durch mehrere Umwege entwicklen, weil sie vom Mutterstamme abgesondert, nicht mehr aus seinen Brüsten gesäugt, aus seinen Säften ernährt werden, sondern nur zur Aussteuer die sie umgebende mehligte und öhligte Substanz des Saamenskerns empfangen, und dann in einem andern Elemente, als der Luft, woraus sie kommen, nämlich in der Erde, sich zum Baume bilden müssen. Aber die Augen empfangen unmittelbar aus dem Mutterbaume die Fülle des Safts zu ihrer Entwicklung und Hervorsprossung. Sie können ihre Wurzeln sogleich auf den Mutterstamm schlagen. Denn die Fasern an einem abgerissenen Aste sind nichts anders, als die Wurzeln, wodurch der Ast mit dem Mutterstamme verbunden ist, und jeder Ast stellt wieder einen neuen Baum auf dem Mutterstamme vor, der wieder alles mit ihm gemein hat, Stamm, Holz, Rinde, Augen, Blätter, Blüthe und Saamenfrüchte. Es findet also bey dem Auge eine nähere und mehr simultane als successive Entwicklung und Fortpflanzung statt, folglich auch eine reinere Fortpflanzung in der Art des Baums, weil das Auge von seinen eigenen Säften genährt wird. *)

Da nun aber die Mutter Natur bemüht ist, ihre Ge-

*) Daher kommt die Abartung der Frucht von einem aufgesetzten Reise oder Auge auf einen Wildling, welcher jenem anders bereitete Säfte zuführt, als das Reis von seinem Mutterstamme gewohnt, und als seine Natur eingerichtet und modificirt ist.

wächse auch durch abgesonderte Saamen fortzupflanzen, so bildet sie am Baume auch **Blütheaugen**, um durch ein neues grosses Geschäft ihren Zweck auszuführen.

Zur Bildung der Frucht, die um des Saamens willen da ist, gehört der edelste reinste Saft, der in den engern Röhren an den Knoten von rohern und wässerigten Theilen geschieden, filtrirt und gereinigt wird. Das sehen wir an dem süßen, edlen und lautern Honig, der sich in den Nektargefäßen der Blume befindet. Diese Zubereitung des fruchtbildenden Safts kann da nicht statt finden, wo der Zufluß des Safts aus den ersten Wegen nicht **gemäßigt** ist, wo nicht andere in der Nähe befindliche Augen und Aeste, und besonders deren Blätter, den Ueberfluß des Safts aufnehmen und ableiten. *)

Dieses grosse Geschäft der Natur zur Bildung der Frucht und des Saamens, um die Baumart fortzupflanzen, wollen wir jetzt etwas näher beleuchten.

Die **wesentlichen Theile** der Blüthe sind die **Staubgefäße** und der **Stempel**; die **zufälligen Theile** aber: der **Kelch** und die **Krone**. Der **Kelch** ist die äußere Blumendecke, der die Blüthe umfaßt und stützt. Sie ist meistentheils grün, und besteht bey manchen Gewächsen aus mehrern Schichten. Ihre Hauptbestimmung aber ist die weitere Verfeinerung des Safts in einem hohen Grade. Die innere Bedeckung der Blume, die **Kronenblätter** der Blüthe, (die gewöhnlich grösser, als die Kelchblätter, grüne Lappen, und sehr verschieden von

*) Daher kommt die anfängliche Unfruchtbarkeit der Wasserschosse. Daher kommt es, daß ein junger Baum, der noch in vollem Trieb auf seinen Holzästen ist, keine Frucht ansetzen kann. Daher kommt es aber auch, daß ein junger Baum, der in einem magern Boden steht, allzufrühe Frucht ansetzt, weil seine Säfte zu langsam treiben. Daher erklärt es sich, warum oft die ersten Früchte eines jungen Baums wild und gar nicht ihrer Art sind, weil die Säfte zur bildenden Frucht nicht vollkommen geläutert worden sind, und weil wegen des noch zu wilden Zuströmens des rohen Safts, sich viel mit dem Honigsafte vermischt hat rc. — Lauter Kenntnisse, die zur Behandlung der Bäume, vorzüglich der Zwergbäume, unumgänglich erforderlich sind.

Gestalt sind) schützen nicht nur mit den Kelchblättern die zarten zur Befruchtung nöthigen Theile gegen die Kälte und gegen andere Beschädigungen, sondern nähren auch durch ihren öhligten Saft die im Kelche ansetzende Frucht und Saamenknöspchen; sie sind selbst Absonderungswerkzeuge des filtrirten höchst feinen Safts. Die Blumenkrone fällt nach vollendeter Befruchtung gewöhnlich ab, die Blumendecke aber, oder der Kelch, bleibt meistens noch zur fernern Beschirmung des Fruchtknotens und des Saamens sitzen. — Den feinen Saft, welchen die Kronenblätter abscheiden, hat die Natur zur Hervorbringung der Geschlechtstheile und der Nektarinen nöthig. Die Nektarinen sind ein Uebergang von den Kelchblättern zu den Staubgefäßen; sie bestehen meistens in Grübchen oder Glanduln, worin der honigartige Saft abgeschieden, von den Staubgefäßen eingesogen und von denselben noch völlig ausgearbeitet wird.

Zu den Staubgefäßen, in welchen der Blumenstaub befeuchtet wird, gehören die Staubfäden, und die Antheren oder Staubbeutel. Die Staubfäden sind länglichte, fadenförmige Theile (gemeiniglich weiß, unten meist dicker als oben, bald länger, bald kürzer, oft ganz freystehend, bisweilen zusammengewachsen;) die Antheren aber oder die Staubbeutel sind die darauf befindliche Nierchen, (die oft auch eine pfeilförmige oder eine andere Gestalt haben, gemeiniglich gelb sind 2c.) Diese enthalten den Blumenstaub, aus sehr feinen Körnern von ungleicher Gestalt bestehend, die bey ihrer Reife zerspringen und einen feinen, geistigen Duft von sich geben, der das lebendigmachende befruchtende Wesen ist.

Der Pistill oder Stempel, der mittelste Theil der Blume, besteht aus der Narbe, dem Griffel und dem Fruchtknoten. Die Narbe, der oberste wesentliche Theil des Stempels (gemeiniglich so vielfach, als die Frucht Fächer hat, bisweilen auch unkenntlich) ist mit einem klebrigten Saft angefeuchtet, woran sich der Staub des Staubbeutels anhängt. Der Griffel, oder das Keilchen, ist der mittelste Theil des Stempels, wodurch der geistige Dunst aus den zerplatzten Staubkörnchen in den Fruchtknoten hinunter geht, um den Saamen zu befruchten. Dieser Grif-

sel ist bald rund, bald drey- oder viereckig, bald eyförmig oder anders gestaltet, inwendig meistens mit einem saftigen, zelligen Gewebe angefüllt, äußerlich aber bald glatt, bald mit Haaren bewachsen. Der Fruchtknoten, der den Saamen der Pflanze gleich vom Anfange in sich hält, sitzt unten in der Blume und wird von ihr umgeben.

Die Staubfäden und der Stempel bestimmen also das weibliche und männliche Geschlecht bey den Pflanzen. Wenn eine Blume nur einen Stempel hat, und keine Staubfäden, so heißt sie eine weibliche Blume; hat sie aber die Staubfäden ohne den Stempel, so ist sie eine männliche Blume, wie z. B. bey der Haselnuß die gelben Kätzchen, die mit gelbem Saamenstaub behängt sind, die männliche Blüthe, und der rothe dreyeckigte Auswuchs, oder Pistill, auf der Spitze der jungen Nuß selbst, die weibliche Blüthe. Hat aber eine Blume, wie es meistens ist, beyde Theile, Staubfäden und Pistill in sich vereiniget, so heißt sie eine Zwitterblume. Hat nun die einzelne weibliche Blume keine männliche mit Staubfäden in ihrer Nähe, oder bricht man die Staubfäden bey einer Zwitterblume ab, oder verdirbt der Frost die Staubkörnchen, oder fressen Insekten die Staubfäden ab, oder hindert anhaltender Regen das Aufplatzen der Saamenküchelchen; so bleibt der Saame unbefruchtet, und die Frucht verdirbt entweder und fällt ab, oder sie wird ein unförmliches untaugliches Aftergewächs, wie die sogenannten Narren auf Pflaumen- oder Zwetschenbäumen.

Sobald die Befruchtung der weiblichen Theile mittelst des Saamenstaubs vollendet ist, welches in einem günstigen Augenblicke der Witterung geschieht, so nimmt die Entwicklung der Frucht, ihr Leben und Fortwachsen seinen Anfang. Weiter aber hat uns die Natur hinter den Vorhang ihres Heiligthums und ihrer Geheimnisse noch nicht blicken lassen. Wir können ihr großes Geschäft der Zeugung, Befruchtung und Belebung nicht durchschauen; wir können nicht einmal alle Erscheinungen und Veränderungen in der Bereitung der Säfte, nicht die große Verschiedenheit des Geruchs und des Geschmacks dieser Säfte erklären. Wie viele Veränderungen, Durchsaigerungen, Gährungen ꝛc. müssen diese Säfte von ihrem Eintritt in

die W...zeln an durchlaufen, bis sie sich in der Blüthe und in der Frucht auf so mancherley Weise färben, und den so verschiedenen Geschmack und Geruch bekommen, die sie bey ihrer Vollendung annehmen?

Die Blätter entstehen aus dem zelligen Gewebe der Rinde; sie bestehen aus Häuten, aus einem Gerippe und einem blasigten Wesen. Sie sind die Werkzeuge der Bewegung bey den Bäumen, wodurch ihre Gesundheit und Stärke erhalten wird. Sie ziehen aus der Wurzel den Saft in die Höhe und bereiten ihn. Eines ihrer Hauptgeschäfte ist, daß sie durch ihre Ausdünstung eine Menge der überflüssigen Feuchtigkeit wegschaffen, wovon gleichsam die Quintessenz die fixe Luft und die elektrische Materie rc. ist. Diese war in den Theilen des Baums abgeschieden, und darin zurückgeblieben. Dagegen saugen sie aus der Luft wieder viele Nahrungstheile in sich, und führen sie dem Stamme zu. *)

Die obere Seite der Blätter ist meistens glatt und glänzend, die untere aber rauh oder mit kurzen Haaren bedeckt. Diese Haare sowohl, als auch die Drüsen oder Warzen an den Blättern, sind Absonderungsgänge, wodurch der überflüssige Saft weggedünstet wird. Auf der untern Seite der Blätter ragen auch die Adern des Gerippes mehr hervor, und ihre Farbe ist allezeit blasser, als oben. Auf die Verschiedenheit der Blätter eines Baums von einerley Art haben das Alter, der mehr oder minder gesunde Zustand des Baums, der Boden, die besondere Witterung des Jahres und andere Zufälligkeiten ihren Einfluß. Unter allen Blättern eines Baums sind nicht zwey einander ganz ähnlich, sondern in Bildung und Lage der Gerippe und in andern Dingen immer verschieden.

*) Daher das Absterben eines Baums, wenn man ihn gänzlich entblättert; daher das Trauren und Zurückgehen, ja das öftere Verderben vieler Bäume, die von Raupen im Frühjahr kahl gefressen wurden; daher erklärt es sich, warum man bey Zwergbäumen durch Hinwegnehmung des größten Theils der Blätter an einem flüchtig wachsenden Aste, der den übrigen den Saft entziehen will, ihn in seinem übermäßigen Triebe hemmen und in die Ordnung leiten kann.

So machen die Blätter gleichsam die Lunge des Baumes aus; sie athmen die Feuchtigkeiten und Dünste ein und hauchen sie aus. Ersteres geschieht meistens des Nachts, letzteres am Tage unter Beytritt der Sonnenwärme. Sie sind also auch in gewissem Betracht der Magen des Baums und besonders der Augen, denen sie von der Natur zugeordnet sind. Denn ihre zweyte Hauptbestimmung ist die Bildung und Vervollkommnung der Augen, zumal der Fruchtaugen. Deswegen ist kein Auge ohne Blatt. Die Verbindung des Blattstiels mit dem Augenträger muß billig die Aufmerksamkeit jedes Naturforschers und Pflanzenphysikers erregen. Wir sehen, daß die sogenannten schlafenden Augen zu Anfange der Sommertriebe nur kleine, bald abfallende Blättchen haben, daß hingegen die Augen in der Mitte des Sommerzweiges die vollkommensten sind, aber auch die Blätter am schönsten; daß ferner die Blütheaugen beym Kernobst zu ihrer höhern Bildung, zu Fruchtaugen, 3 bis 7 verschiedene Blätter, ja die Fruchtaugen selbst oft 10 zu einem Strauße haben ꝛc. Das Blatt muß folglich das eigentliche Werkzeug zur Bildung und zur wesentlichen Zubereitung der mancherley Augen seyn. Es führt nicht blos dem Laubauge den Baumsaft in vollen Strömen zu, und zwar mittelst seines Blattstiels, das auf diese Art einer Nabelschnur gleicht, sondern es verzehrt auch mit seiner Gesellschaft bey dem Blüthe- und Fruchtauge den überflüssigen, stark zudringenden Saft, damit er nicht die Fasern der Staubfäden zerreissen und sie in Blätter umbilden könne; dagegen filtrirt es die Menge Saft, kocht ihn in seinen Bläschen und Gefäßen und führt ihm nur verdichtetere, edlere und zur Frucht dienlichere Säfte zu.

Ausserdem haben die Blätter noch viele wichtige Verrichtungen in der Oekonomie des Baums, die uns noch großentheils verborgen sind. Die Hauptgeschäfte aber müssen wir kennen, wenn wir einen Zwergbaum glücklich behandeln wollen, um es der Natur abzulernen, mittelst ihrer eigenen Werkzeuge einen Zweck durch die Kunst zu erreichen, der unserer Absicht entspricht, z. B. ein Laubauge, (eine Knospe, woraus ein Holzzweig entstehen würde,) in ein Fruchtauge zu verwandeln, und dagegen ein Fruchtauge, (eine Knospe, die in ihrem selbst gelassenen Gange

der Natur Frucht bringen würde) zu nöthigen, ein Laubfange zu werden.

§. 3.

Von Zwergbäumen überhaupt.

Der Zwergbaum gehört eigentlich zur Kunstgärtnerey; deswegen ist ihm hier auch eine besondere Abtheilung gewidmet. Er gehört aber zu einem sehr angenehmen Theile der Gärtnerey, wo sowohl Vergnügen als Nutzen unsern Fleiß und unsere Aufmerksamkeit belohnt. Und wie überhaupt Lehrbegierde, Versuche, Erfahrung und Beobachtung den glücklichen Gärtner bilden, so muß dieser sich doch nie allein für weise halten, sondern auch von andern zu lernen geneigt seyn, weil oft ein anderer eine glückliche Beobachtung macht, die er zu machen keine günstige Gelegenheit hat.

Man erkläre nicht den Zwergbaum für einen Krüppel im Pflanzenreiche. Ein wohl gezogener und nach der Natur des Baums geleiteter Zwergbaum ist gewiß ein schöner und vergnügender Anblick. Liefert auch ein Spalierbaum oder eine Pyramide nicht so viele Früchte, als ein hochstämmiger Baum, so kann er doch einen Platz einnehmen, wo der Hochstamm nicht stehen könnte. Der Zwergbaum bekleidet Wände, und besetzt Ecken und solche Stellen, die sonst unnütz wären. Auch giebt uns dieser Theil der Gärtnerey ein Mittel, manche Sorten Obstes zu erziehen, die wir sonst bey unserm nördlichern Klima und den öftern kalten Wintern, bey der zuweilen einem starken Zugwinde ausgesetzten Garten-Lage in Hochstämmen nicht erzielen könnten.

Unter die Zwergbäume rechnet man alle Gestalten von Bäumen und Sträuchen, die unter dem Messer, d. i. im Schnitt, gehalten werden. Die gewöhnlichsten sind die Geländer- oder Spalierbäume, (Espaliers,) womit hauptsächlich Wände und Mauren bekleidet werden. Zu freystehenden Zwergbäumen, denen ein Schaft oder ein Stamm angezogen wird, gehören die Kugelbäume, und die halbstämmigen oder niedrigen Kesselbäume; ohne Schaft aber die Pyramiden, die Buschbäume, Zwerggebüsche (Buissons) und

Zwerghecken, so wie die freystehenden Spaliere. — Figuren von Thieren und sonstige Gestalten sind jetzt in allen vernünftigen Gärten sowohl durch den verfeinerten Geschmack abgekommen, als auch weil dabey der Natur gar zu viele Gewalt geschehen muß, wodurch die Bäume sehr bald ausgehen. Die Spalierbäume und Pyramiden sind die gemächlichsten und besten. Doch wollen wir auch von den übrigen das Nöthigste beybringen.

§. 4.

Von Erziehung der Zwergbäume und ihrer Veredlung. Unterschied der auf Zwergmutterstämme veredelten und der auf Wildlinge veredelten.

Zuerst fragt es sich, worauf die zu Zwergstämmen bestimmten Bäume veredelt werden müssen? — Was das Kernobst, Aepfel- und Birnzwergbäume betrifft, so werden sie entweder auf taugliche Wildlinge oder Kernstämmchen veredelt, oder auf zwergartige Unterstämme; die Aepfel auf den Johannisapfel (Paradiesapfel,) oder auf seinen Bruder, den stärker treibenden Heckapfel (Douçin) und die Birnen auf die Quitte. Jede Art hat ihre gewissen Vorzüge, welche auf vorliegende Umstände ankommen. Wer a) frühzeitig Früchte haben will; b) wer keine hohe Mauren und Wände für seine Spaliere hat, und keinen grossen Raum im Garten zu Pyramiden; c) wer einen leichten Baumschnitt liebt, oder keinen geschickten Gärtner hat, der die Spaliere auf Wildlinge gehörig zu behandeln *) weiß; d) wer ein günstiges warmes Klima und eine gute Lage für seine Zwergbäume hat, wo sie nicht durch häufige Fröste im Frühjahr gar bald zu brandigen Krüppeln

---

*) Man kann sich auch diesen Schnitt der Spaliere auf Wildlingen sehr leicht machen, wenn man nur alle Aeste und Zweige waagerecht anbindet, und alle vorn und hinten herauswachsende Zweige wegschneidet. Kommt nun ein solcher Spalierbaum zu seiner Größe und zum tragbaren Alter, (welches freylich viel länger dauert, als bey solchen, die auf zwergartige Grundstämme gemacht sind,) so trägt er zehnfach mehr ein, als auf letzteren.

werden, wie in den nordischen Ländern: *) der thut besser, wenn er sich an solche Zwergbäume hält, die auf zwergartige Grundstämme, auf Johannisstämme und Quitten veredelt sind. Das Gegentheil erhellt aus den angeführten Punkten. Dabey ist noch zu bemerken, daß diejenigen Aepfelsorten, welche von Natur gern in Frucht treiben, und deswegen einen schwachen Holztrieb haben, auf Paradiesstämmen in allen Lagen zum krüpplichten Wachsthume und zum Brande sehr geneigt sind, wie z. B. der Goldpepping, der rothe Sommerkalvil rc. daß sie hingegen gesunde, dauerhafte und doch auch fruchtbare Bäume abgeben, wenn sie auf Kernwildlinge veredelt werden. Eine auffallende Bemerkung machte ich in einem sehr kalten Winter, wo in mehreren Gärten einer Gegend die rothen Kalvillen zu Grunde giengen. Man zeigte mir in einem Garten noch schöne Bäume von dieser Art, auf welchen aber außer diesem Kalvil noch eine andere stark ins Holz treibende Aepfelsorte — aus Muthwillen und Versehen des Gärtners, oder aus guten Absichten — gepfropft war. Diese blieben allein unbeschädigt; sie hatten auch einen schönen und keinen so knorrigten Wuchs, wie ihre daneben gestandenen und verdorbenen blos mit Kalvillen bepfropften Kameraden. War hierbey nicht zu vermuthen, daß die auf diese Kalvillbäume mitgepfropften und stark ins Holz treibenden anderen Sorte dem Kalvill den überflüssigen Saft weggezogen, den Baum dadurch dauerhafter gemacht, und einen ihm sonst nicht eigenen schönen Wuchs bewirkt hatten?

---

*) Einst erhielt ich einen Auftrag, Bäume nach Curland zu senden, wobey der Gartenfreund folgende Bemerkung machte: „Ich „verbitte mir gänzlich alle Aepfel- und Birnspaliere und Pyra„miden auf Johannisstämme und Quitten, da mich die Erfah„rung an meinen aus Hamburg erhaltenen Bäumen genug ge„lehrt hat, daß besagte Grundstämme in unserm Klima nicht „ausdauern, sondern nur Wildlinge, auf ihre Art veredelt. „Birnbäume, auf Quitten veredelt, haben dieses Schicksal: erst „erstirbt die Birn über der Unterlage. Aus dieser gewinnt man „kleine Quittennachschößlinge, mit denen man sich 10 bis 12 „Jahre lang amüsiren kann; am Ende geht auch die Unterlage „ganz aus, und man hat nicht allein den Birnbaum, sondern, „was noch mehr ist, die edle Zeit zur Obstpflanzung verloren.'

Was die Birnen betrifft, so taugen viele Sorten nicht auf Quitten. Schwachtreibende Birnsorten auf Quitten veredelt, treiben noch schlechter, und werden durch ihr vieles Tragen zu lauter Krüppeln, tragen lauter Frucht, und treiben oft in mehreren Jahren nicht ein einziges Sommerreis, wie ich unter andern an Bellissime d'été und mehrern gesehen habe. Sorten mit brüchigem Fleisch und zu Steinen geneigt, werden steinigt, platzen auf, und werden untauglich; und in einem Sandboden oder in einer leichten Erde wird keine einzige auf Quitten gepfropfte Birn recht fortkommen.

In Hinsicht des näheren Verhältnisses an sich gegen einander und gegen die mehreren oder minderen Vortheile und Unvollkommenheiten irgend einer Art Zwergbäume, gewähren Zwergäpfelstämme auf Paradiesstämmen und Zwergbirnen auf Quittenstämmchen veredelt, folgende Vortheile: a) Sie bleiben klein, *) haben im Wachsthum einen gemäßigten Trieb; b) sind daher im Schnitt leichter zu behandeln; c) tragen früher Früchte, als auf Wildlingen, welche letztere eine gewisse Grösse und Stärke haben, und in ihrem starken Triebe gleichsam ausgetobt haben müssen, bis sie Frucht ansetzen können, wobey aber auch viel auf die Natur der Sorten ankommt, weil einige früher, andere später tragbar werden; d) hat der Paradiesapfel den Vorzug, daß er, weil er nur Haarwurzeln oder Nahrungswurzeln hat, das Obst nicht ausarten macht, da hingegen viele auf Wildlinge veredelte Sorten ausarten, wenn sie nicht auf Kernwildlinge ihrer Art gepfropft sind, z. B. wenn Gräfensteiner nicht auf Gräfensteiner, Renetten nicht auf Renettenwildlinge rc. kommen.

Die Unvollkommenheiten und Fehler aber, welche bey diesen auf Zwergarten veredelten Aepfeln und

---

*) Man hat zwar noch einen Paradiesapfel- oder Johannisstamm, der stärkern Trieb macht, als unser kleiner Paradiesapfel, der auch kleinere Blätter hat: er heißt der holländische Paradiesapfelstamm, und du Hamel gedenket seiner unter dem Namen Douçin.

Birnen unterlaufen, sind folgende: a) sie bilden keinen so ansehnlichen Baum, weil sie gleich in der ersten Jugend mehr zum Fruchttragen geneigt sind, als Holz zu machen; b) sie sind nicht so gesund, sondern leicht dem Brande und andern Krankheiten unterworfen; c) sie werden auch an sich nicht so alt, als die auf Kernwildlingen gezogenen weil nach den Gesetzen der Natur eingeschränktes Wurzelvermögen frühere Fruchtbarkeit bewirkt, aber auch kürzere Lebensdauer verursacht, so wie starker Wachsthum späte Fruchtbarkeit und hohes Alter zur Folge hat. Nicht zu gedenken, daß, wie vorhin erwähnt, manche Sorten, besonders sehr tragbare, nicht gut darauf thun, sondern schlechterdings auf Wildlingen auch zu Zwergbäumen veredelt seyn wollen. Denn weil diese Sorten an sich sehr zum Tragen geneigt sind, so bilden sie auf dem auch sehr frühzeitig tragbaren Johannisstamme ein schlechtes Gewächs und bekommen darauf gern den Brand.

Was aber die Vortheile und Unbequemlichkeiten der Zwergbäume auf Kernwildlingen betrift, so gehört zu ihrem unverkennbaren Guten: a) daß sie einen weit schönern, größern, mehr treibenden Stamm und Baum in jeder Gestalt geben, weil sie von Natur einen starken Trieb haben, und nicht eher Früchte ansetzen, als bis sie starkes und genugsames Holz gemacht haben; b) sie werden gesünder und dauerhafter, weil sie nicht durch allzu frühes Tragen sich vor der Zeit erschöpfen und entkräften; und daher werden sie auch c) viel älter, als jene; d) wegen ihrer Größe, die sie auch als Zwergbäume erreichen, liefern sie auch viel mehrere Früchte. — Ihre Unbequemlichkeiten hingegen sind: a) daß sie einen größern Raum erfordern. b) Daß man ungleich mehr Jahre lang später Früchte zu erwarten hat. c) Daß ihr Schnitt mehrere Ueberlegung und Kenntniß erfordert, als bey jenen, und daß sie häufig außer der Regel behandelt werden müssen.

§. 6.

Von der Anzucht eines Zwergbaums auf Kernwildlingen.

Obgleich auch die auf Kernwildlinge veredelten Zwerg-

bäume ihre gewissen Vorzüge haben, und lebhafte, starke und gesunde Bäume geben, so muß man doch darauf Bedacht nehmen, daß sie nicht einen übermäßigen Trieb bekommen, wobey theils der Raum für sie zu klein wird, theils man zu lange auf Früchte warten muß. Zu dem Ende muß man entweder solche Wildlinge zu ihrer Veredlung wählen (vorausgesetzt, was im I. Th. in Ansehung ihrer möglichsten Gleichförmigkeit mit dem darauf zu veredlenden Reise oder Auge eingeschärfet wurde,) die aus Kernen einer nicht flüchtig wachsenden Sorte erzogen sind, wie z. B. bey Aepfeln die Kalvillen, der Borsdorfer, der leichte Mätapfel, der Goldpeppin, und andere nicht groß wachsende Sommer- oder Winteräpfel; bey Birnen aber die Bergamotten, Schmalzbirnen und andere schwach treibende, die man deswegen auf dem Baumpflanzenbeete bezeichnen muß. Hat man diese nicht, so muß man solche wählen, die in ihrem Wachsthume bey einem übrigens gesunden Zustande zurückgeblieben sind, und einen nicht starken Trieb verrathen. Ausserdem muß man auf einem stark treibenden Wildlinge eine Sorte veredlen, die nicht flüchtig wächst.

Von Kirschen taugen hauptsächlich nur die sauren Arten zu Zwergbäumen, von süßen aber nur solche, die nicht groß wachsen, worunter vorzüglich die frühe schwarze spanische Kirsche gehört. Wollte man ja eine andere etwas stark treibende Süßkirsche zum Geländerbaume haben, so muß man versuchen, sie auf einen sauren Stamm zu veredlen, welches auch gut thut. *)

Pflaumen werden auf Pflaumen okulirt; Aprikosen, Pfirschen und Mandeln entweder auf Pflaumen- oder auf Mandelstämmchen, oder auch die beyden ersteren auf Aprikosen- und Pfirschenwildlingen. Auf Mandel- und besonders auf Aprikosenwildlingen werden unstrei-

*) Man hat zu Zwergbäumen für die Kirschen die zwergartige Mahaleb oder Steinkirsche (die eigentlich nicht zu dem Kirschengeschlecht als Prunus padus gehört, aber doch ihre Pfropfung annimmt,) nicht nöthig. Auch kann man die stärkesttreibende Kirschensorte als Spalier ziehen, wenn man nur alle Zweige waagerecht anbindet, und die vor- und rückwärts austreibende wegschneidet.

tig die Pfirschen delikater; sie schlagen darauf auch sehr gut an; besonders treiben sie auf Aprikosen stark. Nur ist dagegen zu erinnern, daß sie wegen der größern Zärtlichkeit des Mandel- und Aprikosenbaums, und wegen der Neigung des letztern zum Harzfluße dem Froste unterworfen sind. Auch muß man einem Pfirschenbaume, der auf Mandeln veredelt ist, mehr Willen lassen und den flüchtigen Schnitt bey ihm führen, wenn er nicht muthlos werden soll. — Das übrigens das zu veredlende Reis nahe an der Erde eingesetzt werde, lehrt die regelmäßige Gestalt des Zwergbaums, und ist auch schon oben erinnert worden.

§. 6.

Wann die jungen zu Zwergbäumen veredelten Stämmchen zu versetzen sind?

Daß man das veredelte Stämmchen im ersten Jahre seiner Veredlung frey wachsen lassen sollte, ohne etwas an ihm zu schneiden und es in seinem Triebe zu stören, es sey zum Zwergbaume oder zum Hochstamme bestimmt, ist schon oben dargethan worden. Hat es aber im ersten Jahre sein Reis getrieben, und soll es ein Zwergbaum werden, so muß es im Herbst oder im darauf folgenden Frühjahre entweder auf seine Stelle kommen und versetzt werden, auch zugleich seinen ersten Zuschnitt zur Anlage seiner Gestalt erhalten, oder wenn es in der Baumschule stehen bleibt, ihn da bekommen.

Pfirschenspalieren, so wie auch Aprikosen, ist es gar zuträglich, wenn sie sogleich im ersten Jahre nach ihrer Veredlung an ihre Stelle versetzt werden, wenn anders die Stämmchen nicht allzu gering sind, sondern einen guten Trieb ihres ersten Reises gemacht haben. Sie schlagen besser auf ihrem neuen Standorte an, als wenn sie älter sind, und durch den regulären Zuschnitt, den man ihnen dann giebt, gewinnt man bald ein Jahr. Doch lassen sie sich auch im zweyten Jahre versetzen.

Aepfel- und Birnzwergbäume lassen sich nach dem ersten Jahre ihrer Veredlung gut versetzen; doch können sie auch im zweyten und dritten, ja noch im vierten Jahre versetzt werden, wenn sie nur diese Jahre hindurch in der Baumschule in gehörigem Zuschnitt erhalten wor-

den sind. Will man sie bey Einem aufgepflanzten oder nur Einem aufgegangenen Reise jung aussetzen und zwar als gepfropfte, so muß der Spalt verwachsen seyn.

§. 7.

Vom Aussetzen der Espaliers oder Geländerbäume und von ihrem Abstande.

Von dem Versetzen der Bäume an sich und von ihrer gehörigen Behandlung bey ihrem Einsetzen in die Erde ist schon im I. Th. gehandelt worden. Hierbey ist nur nachzuholen, was in dieser Hinsicht auf die Zwergbäume, besonders auf die Spaliere Bezug hat. Man darf sie mit der Wurzel und dem kleinen Schafte nicht ganz nahe an die Mauer oder Wand setzen, sondern so, daß die Entfernung der Wurzel einen halben Fuß oder 6' bis 7 Zoll Rheinl. betrage; der Schaft aber muß gegen die Wand geneigt werden. Dadurch gewinnt nicht nur die Wurzel mehr Freyheit, sich auszubreiten, hat mehr Luft und Nahrung, sondern, wenn ja die Mauer in der Erde Salpeter enthält, so bleibt auch die Wurzel geschützter gegen dies ätzende Salz. Es ist deswegen auch zur Sicherheit sehr dienlich, so wie in anderem Betracht nützlich und gut, wenn man den in dem Loche gehenden Theil der Mauer mit ausgestochenem Wasen ausschlägt. Die Hauptwurzeln darf man nie gegen die Mauer richten, wenn es auch die Seitenzweige oder die Augen zulassen. Auch soll man die Pfropfstelle und den Schnitt, oder die noch nicht zugewölbte Platte gegen die Mauer wenden, so wie die Krümme, wenn sich allenfalls eine solche am Stämmchen befindet; auf der Seite darf diese nicht stehen. Läßt sich dies nicht alles bewerkstelligen, weil man sich nach den Seitenzweigen oder Augen zu richten hat, so muß man doch das Nöthigste so viel es geht, besorgen.

Bey dem Abstande und der Entfernung der Spalierbäume von einander muß sowohl die Höhe der Rückwand, als auch die grössere oder geringere Güte des Bodens, so wie der Wildling, worauf die Kernobststämme veredelt sind, in Betracht gezogen werden. Ist die Mauer nur 8 Fuß hoch, so müssen die Zwergbäume in der Breite gewinnen können, was ihnen an der Höhe abgeht, und des-

wegen müssen sie entfernter von einander stehen. Den Aprikosen und Pfirschen gehören hier 18 bis 20 Fuß Rheinl.; Aepfeln und Birnen auf Wildlingen 20 bis 25 Fuß; Aepfeln auf Paradies-, und Birnen auf Quittenstämmen veredelt 10 bis 12 Fuß. Ist die Mauer 10 Fuß hoch, so kann man zwischen jeden Zwergbaum einen hochstämmigen Spalierbaum von 6 Fuß Schafthöhe setzen, und seine Krone an die Wand spalieren. Haben endlich einmal die Zwergbäume keinen Raum mehr, sich weiter auszubreiten, so werden die über sie gezogenen hohen Spaliere, welche indessen ihre Stelle gut zu Nutze gemacht haben, hinweggenommen.

§. 8.

Von den Mauern und Geländern.

Man mag eine Mauer *) oder eine Rückwand von Bretern haben, so darf man nicht die Kosten sparen, sie mit einem Geländer von Latten zu beziehen, um die Bäume daran bequem befestigen und ihre Zweige heften zu können. Das Anbinden an eingeschlagene hölzerne oder eiserne Nägel ist ein mühseliges, Zeit versplitterndes, und den Zweigen und Früchten nachtheiliges Geschäft. Weil man sich nämlich dabey verschiedener einschneidenden Gebinde bedienen muß, so kann es nicht fehlen, daß mancher Brandflecken entsteht; und bey der langen Zeit, die der Gärtner mit Anheften zubringt, kann doch der Baum ohne Lattenwerk nicht regulär gebunden und seine Zweige können nicht gehörig und symmetrisch für das Auge und vortheilhaft für den Baum und seine Früchte geheftet werden.

Zu einem Geländerwerk werden zuerst die senkrecht stehenden Hölzer, worauf die Latten genagelt werden, an der Mauer oder Rückwand durch Mauerkloben oder Haken befestigt. Hierbey ist es nun recht sparsam gehandelt, wenn man sich nicht der, übrigens dazu sehr tauglichen, tannenen sogenannten Rahmschenkel (Schalterbäume,) sondern der dreymal theuerern eichenen Rahmschenkel oder Pfosten bedient. Denn die Länge ihrer Dauer in Wind und Wetter ersetzt nicht nur die Kosten der Mate-

*) Mauern von Backsteinen, mit Mörtel von Kalk beworfen, sind für die Zwergbäume die vorzüglichsten.

rialien und den Arbeitslohn doppelt, sondern überhebt auch den Gartenfreund und Besitzer eines höchst mühsamen und den Bäumen vielfältig unvermeidlich schädlichen und verderblichen Geschäfts, die Mauer zur Unzeit, und wenn sie am schönsten mit erwachsenen Spalierbäumen besetzt ist, aufs neue mit Lattenwerk beziehen zu lassen. Können die nach der Länge laufende Latten von Eichenholz seyn, so ist es desto besser; doch lassen sich auch tannene Latten gebrauchen. Das Anstreichen mit einer beliebigen Oehlfarbe verlängert ihre Dauer gar sehr; dieser Anstrich bekommt zugleich den senkrecht stehenden Pfosten oder den drey Zoll dicken eichenen Rahmschenkeln sehr wohl, und vermehrt auch ihre Dauer und Schönheit. Um alles dieses vollkommen zu machen, so müssen die Latten und Pfosten, ehe sie befestigt und angenagelt werden, einen doppelten Anstrich erhalten, nämlich erst den Grund mit Oehlfarbe, und dann den Ueberstrich. Das Anstreichen zum drittenmal geschieht aber, wenn alles befestigt und angenagelt ist. Wollte man das Geländer erst nach der Hand, und wenn es schon steht, zum erstenmal anstreichen lassen, so würde die hintere Seite, da wo es am nöthigsten ist (besonders, wo die Latten aufliegen und an den Pfosten angenagelt sind, weil das Regen- und Schneewasser am längsten sich hält und die meiste Fäulniß ansetzt,) unangestrichen bleiben müssen. Will man aber das Geländerwerk nicht mit Oehlfarbe anstreichen, so müssen doch die Latten glatt abgehobelt werden, weil sich sonst die Feuchtigkeit in den Fasern und Spähnen des Holzes länger hält, und eher Fäulniß verursacht.

Ein wohlfeilerer Anstrich ist der Schiffthéer, dessen sich die Engländer häufig bey Planken und hölzernen Einfassungen der Gärten bedienen. Das Anstreichen damit muß aber in heißen Sommertagen geschehen, um schnell und gut zu trocknen. Dieses Material verhindert auch sehr die Fäulniß, weil es die Poren des Holzes mit seinem Fett anfüllt, und die Feuchtigkeit abhält. Es fragt sich indessen, ob bey dem hiesigen Preise des Schifftheers sich so viele Ersparniß gegen das Anstreichen mit Oehlfarbe ergiebt, um jenes Anstreichen diesem vorzuziehen.

Die Einrichtung des Geländerwerks an sich ist diese: Die senkrecht stehenden, nach dem Bleysenkel gerichte-

den Pfosten werden immer 6 Schuh weit von einander befestigt, nämlich so, daß jedesmal bey dem zweyten Pfosten die horizontallaufenden Latten in der Mitte desselben zusammenstoßen. Die Latten aber haben dann die zweckmäßigste Entfernung von einander, wenn gewöhnliche zwey Zoll breite Latten dazu angewendet werden. Immer ein Fuß Rheinl. steht ein Nagel von dem andern auf dem Pfosten. Werden aber die schmalen viereckigten sogenannten Spalierlatten dazu gebraucht, so dürfen diese nur 8 Zoll im Lichten von einander abstehen.

Man kann hiernächst auch ein noch wohlfeileres Geländerwerk aufrichten, welches zugleich viele Bequemlichkeit darin hat, daß man es zu jeder beliebigen Zeit erneuern kann. Zu jeder Latte, die in die Queere zu liegen kommt, läßt man drey Mauerhaken vom Schlosser verfertigen, schlägt solche in ihrer gehörigen Entfernung und in richtigem Abstande in die Mauer und legt die Latte hinein (wobey man auch statt der Dachlatten sich der viel wohlfeilern schmalen viereckigten Spalierlatten bedienen kann.)

Von Bedachung ist, ausser was zur bequemen Anrichtung der Bedeckungen mit Matten gegen den Frühlingsfrost dienlich ist, nicht viel zu halten, weil man den Bäumen und ihren Früchten von den wohlthätigen Regen nichts entziehen soll. Jenes kann durch ein ebenfalls mit Oehlfarbe angestrichenes Brett in einer Breite von 5 oder 6 Zoll geschehen.

§. 9.

Von dem ersten Zuschnitte eines Zwergbaums nach der Verschiedenheit der Gestalten, entweder in der Baumschule oder auf dem Stande bey oder nach dem Versetzen. Von den Spalierbäumen und deren verschiedenen Gestalten insbesondere.

Die beliebteste und meistens nöthige Gestalt der Zwergbäumchen ist zuerst der Geländerzwergbaum, Spalierbaum (Espalier) der aber wieder in einer der drey Figuren (die übrigen der Natur gar nicht gemäßen übergeben wir hier) gezogen wird: entweder auf den Herzstamm, oder auf den Fächerzug, (Radspeichenzug) oder auf die Gabelfigur.

Die Gabelfigur (ohngefähr wie der lateinische Buch-

stabe Y) ist der beste Zug, wobey der Natur am wenigsten Gewalt angethan wird; sie ist daher auch die leichteste. Aus den zwey Mutterästen werden alle übrige Aeste gezogen; dadurch wird der Saft gleich und am zweckmässigsten vertheilt, die Seiten folglich in ihrem Gleichgewicht, und der Baum in seiner Gesundheit erhalten. Hierzu sind nun meistens die veredelten jungen Stämmchen mit einem Schuß am bequemsten, woran unten vollkommene, noch nicht ausgelaufene, Augen befindlich sind. Dieser Schuß oder diese Ruthe wird eine Hand breit von der Erde (wenn das Auge beym Okuliren wie gehörig ganz tief, eingesetzt war), oder auf 4 bis 6 Augen über der Okulirstelle abgeschnitten. *) Man könnte sie auch über den beyden gegen einander über stehenden besten Augen abschneiden, und die übrigen darunter befindlichen Augen mit dem Daumen abdrücken. Allein der Sicherheit wegen (weil an diesen beyden Augen und den daraus entsprießenden Aestchen, der Grundlage des ganzen Baums, alles gelegen ist) läßt man lieber, zumal in der Baumschule, wo mehrere Gefahr ist, als am Spalier oder auf dem Stande, mehrere Augen stehen, bis sie glücklich ausgetrieben haben. Daraus kommen nun 4 oder 6 Aestchen, wovon man denn zeitig die beyden wohlstehendsten wählt, und die übrigen darunter noch im Käß befindlichen, d. h. die zarten und jungen (damit keine Alteration im Safttrieb entstehe) unterdrückt und mit dem Daumen abschiebt. Die allenfalls darüber stehenden aber werden mit dem überflüssigen Theile des Hauptreises weggeschnitten. Weil die obern Augen, je höher sie stehen, desto weiter von einander entfernt sind, die Gleichheit aber, indem beyde Mutteräste gleichsam aus einem Punkte entstanden zu seyn scheinen, die schönste Uebereinstimmung ist, so wählt man lieber von den untern Aestchen zwey zu Mutterästen.

Hätte aber das beym Okuliren eingesetzte Auge sogleich

---

*) Dieses Abschneiden geschieht erst im Frühjahr, etwa im März, oder nach Beschaffenheit der Winterwitterung Anfang Aprils, damit die Augen durch das stehen bleibende Reis den Winter hindurch, bis der Saft eintritt, Schutz gegen das Austrocknen vom Froste haben.

zwey gleich starke, 45 Grad im Winkel von einander abstehende Zweige getrieben, oder wären am Wildlinge zwey gegen einanderüber stehende Augen, die in der Höhe keinen starken Abstand hätten, oder wären auf einer wohlgewachsenen kleinen Gabel des Wildlings zwey Augen eingesetzt, und aus denselben zwey gleich starke Zweige erwachsen, so hätte man ein Jahr gewonnen. Diese Zweige könnten zu Grundästen genommen und auf die weiterhin zu beschreibende Weise jeder auf vier Augen geschnitten werden.

Eine andere Gestalt des Spalierbaums ist der Sonnenfächer oder Radspeicherzug (en Eventaille,) wo alle aus der Krone des kurzen Stammes ausgehende Zweige, wie die Speichen von einem halben Rade oder wie die Fugen eines Sonnenfächers an das Spalier gezogen werden. Indessen darf keiner aus dem Mittelpunkt gerade aufgehen, sondern alle müssen etwas schief liegen. Die Grundlage dazu muß bey dem ersten Schnitte so gemacht werden, daß man in diesem Frühjahre den im vorigen Jahr getriebenen Schuß des edlen Reises nur auf zwey oder drey Augen verstutzt, damit sich das Bäumchen bequeme, seine Aestchen an der Krone nahe bey einander auszutreiben, wonach man sich in dem Schneiden weiterhin zu richten hat.

Eine dritte Gestalt des Geländerbaums ist der Zug auf den Herzstamm. Hierbey werden die Aeste rechts und links aus dem aufwärts wachsenden Zweige in gleicher Länge und Stärke erzogen und waagrecht oder queer an die Spaliere geheftet. Die Grundlage dazu bey dem ersten Schnitte wird dadurch gemacht, daß man dem Reise zwey oder drey Augen läßt, und den schönsten daraus entstehenden, gerade aufwachsenden Zweig als einen Mittelast oder Leib erzieht, woraus die übrigen Aeste in gleichem Abstande entstehen müssen. Bey dem fernern Wuchs muß dahin geschnitten werden, daß dieser Leib von seinem jedesmaligen Jahresschuß nur 8 Zoll Länge, oder bey schwächerem Triebe nur 5 bis 6 Zoll behält, und daß vorn oder hinten auslaufende Zweige jedesmal in ihrem Keime durch Abdrücken der Augen oder Knospen unterdrückt werden.

So schön dieser Zug sich dem Auge darstellt, und so leicht er auch wie der andere auf den Fächerzug, scheint,

so schwer ist er gleichwohl; er erfordert einen geübten Meister im Schnitte. Je höher der Saft eines Baums steigen kann, desto mehr Gewalt und Trieb äußert er oben hinaus; und je gerader ein Zweig steht, desto mehr Saft zieht er an. Er macht, daß die untern darben; daher entsteht die Nacktheit an dem untern Theile der Zwergbäume, zumal bey Pfirschenbäumen. Bey den beiden letztern Gestalten aber, besonders bey dem Fächerzuge, ist es unvermeidlich, daß die mittlern Aeste immer gerader, wenn auch nicht ganz senkrecht, gerichtet werden müssen. Diese laufen daher immer den untern vor, ziehen den meisten Saft an sich, und lassen die untersten schmachten. Alsdann ist bey aller Kunst und Geschicklichkeit des Gärtners immer Gefahr, und ein solcher Baum hat stete Aufmerksamkeit nöthig. — Vorzüglich bey dem Pfirschenspalier sollte man nicht leicht eine andere Figur wählen, als auf den Gabelzug.

§. 10.

Erster Zuschnitt zur Pyramide.

Die Pyramide ist ein überaus angenehmer, leichter und nützlicher Zwergzug; sie kann fast allenthalben Platz finden, und auf alle Obstarten angewendet werden; freylich besser beym Kern- als Steinobst. Sie läßt sich zu einer sehr ansehnlichen Höhe und Größe erziehen, und kann nach Verhältniß eine Menge Früchte liefern. Die Früchte selbst werden unter allen Arten Zwergbäumen die schmackhaftesten und besten, weil sie, wie die Hochstämme, ringsum die freye Luft und Sonne genießen; sie nähern sich deshalb am meisten den Hochstämmen, vor denen sie noch größere und gefärbtere Früchte geben. Sorten, welche dichtes Holz machen, und sich stark belauben, schicken sich der Zierde wegen vorzüglich dazu; darunter gehören von Birnen: die Schweizerbirn, die St. Germain, Virgouleuse, Beurré blanc, Bergamotten ꝛc. und von den Aepfeln: die Peppins, Kalvillen, Renetten ꝛc. aber auch andere Sorten sind nicht davon ausgeschlossen. Will man Pfirschen zu Pyramiden bilden, so zieht man um den Baum als Mittelpunkt herum einen Kreis von 4 bis 5 Fuß im Durchmesser, steckt alle Fuß, oder auch nur alle 2 Fuß dieses Um-

treises, Pfähle, und bindet sie zuletzt oben zusammen. Alsdann bindet man an diesem Kegel der Höhe nach alle Fuß weit kleine schmale Reifen mit Drath fest und bindet an diese wieder die Pfirschenreiser, nachdem sie beschnitten worden sind. Man kann sie aber auch frey bilden und ziehen. Der Schnitt hier in dieser Figur ist der leichteste. Man kürzt die Holzäste immer so ein, daß inwendig lauter feine Fruchtreiser entstehen. Es ist eine Pracht, eine solche Pfirschenpyramide voll Früchte zu sehen. Freylich dauert er wegen seiner Fruchtbarkeit nicht so lange, als am Spalier; er ist aber auch bald wieder erzogen.

Die Grundlage zur Pyramide wird so gemacht: Wenn das ausgeschlossene edle Reis ein Jahr alt ist, so muß es tief abgestutzt werden, wodurch verschiedene nahe an der Erde hervorwachsende Aeste entstehen. Einer davon, und zwar der am stärksten treibende, muß als der beständige Herzstamm und Leitast beybehalten werden, und gerade emporwachsen; die übrigen aber müssen nach der Seite gehen. Hat das Reis schon einen schönen Trieb von etwa 12 Seitenästchen gemacht, so wird nicht der Hauptschoß zum Leitaste genommen, sondern der fünfte Nebenast. An demselben wird der Hauptstamm abgeschnitten. Dieses geschieht, wenn das zur Pyramide bestimmte Stämmchen wo anders hin versetzt wird. Würde es da fast in seiner Länge gelassen, so würden die untersten Aeste schwächlich werden, weil die Wurzeln dieses Jahr viel mit sich selbst zu thun haben. Bliebe es aber unausgesetzt auf dem Platze stehen, und wäre es auf einen Kernwildling veredelt, so behielte man den Hauptast ganz bey, und stutzt etwa nur auf 4 Augen von obenherein ab.

Weiterhin aber und in folgenden Jahren muß der Herzstamm so beschnitten werden, daß er seine Seitenzweige nicht frech überwächst.

§. 11.

Erster Zuschnitt zum Kesselbaume.

Der Kesselbaum schickt sich am besten in die Ecken eines Gartens; der mit 3 Fuß Schafthöhe ist beliebter und vorzüglicher, als der bey der Erde, welcher nur einen Stamm von einem halben Fuß Höhe hat. Man trifft den

Kesselbaum überhaupt nicht häufig an, wegen des Schattens, den er im Garten um sich her macht. Da er aber sehr luftig gezogen und gehalten wird, so trägt er auch, besonders der mit einem Schafte, sehr wohlschmeckende Früchte. Er hat, wie auch sein Name anzeigt, eine halbrunde und inwendig hohle Krone. Eigentlich soll er aber mehr eine Vase vorstellen, oder einen Becher, der oben etwas breit ausläuft. Er ist noch die einzige leidliche Figur, die vom Spielwerke der alten Gärtnerey übrig geblieben ist, und die vernünftigste, der Natur des Baums gemäßeste. Das zum Kesselbaum bestimmte Stämmchen, welches nur ½ Fuß von der Erde seinen Kessel bilden soll, muß gleich von Jugend auf dazu eingerichtet und geschnitten werden. Der im ersten Jahr getriebene Schuß des edlen Reises wird nahe bey der Erde da, wo die schönsten noch nahe beysammenstehenden Augen sich befinden, auf 2 oder 3 Augen verstutzt, damit sich das Bäumchen bequeme, seine Aeste nahe bey einander an der Krone auszutreiben. Dem künftigen Kesselbaum mit einem Stamm aber, läßt man zuvor den Schaft wachsen; bey Zeiten wird denn das Hauptreis in bestimmter Höhe abgeschnitten. Man zieht da die gleichstarken Reiser zur hohlen Krone als Grundästchen an. Es dürfen aber derselben nicht zu viele seyn. Durch einen mäßigen Schnitt erhält man sie bey munterem Wuchse. Weiterhin werden drey Reife umgelegt und durch Anheftung der Zweige in eine hohle Form gebracht.

§. 12.

Erster Zuschnitt zum Buschzwergbaume und zu Zwerghecken.

Buschbäume heißen solche Zwergbäume, die man ohne Einschränkung und ohne vielen Zwang frey aus der Rabatte oder in einer Reihe als Hecken erzieht. Man läßt sie nach Wohlgefallen und nach Symmetrie mit andern benachbarten im Garten stehenden Bäumen und sonstigen Gewächsen in eine beliebige Höhe und Breite wachsen; die ausschweifenden und unschicklich wachsenden Zweige werden weggenommen und in die Ordnung gebracht, auch allenfalls an Reife geheftet, um eine schickliche Rundung zu geben. Das Vornehmste hierbey ist, daß sie sogleich von der Erde an ihre Aeste austreiben, daß folglich der Schaft

ganz kurz und durch die untersten Aeste dem Auge verborgen sey. Deswegen muß man auf dem Kopfe des kurzen Schafts hinreichende Zweige erziehen, und das edle Reis auf 3 oder 4 Augen schneiden, und keinen Ast zum Haupt- und Stammaste werden lassen. Aussen herum muß der Buschbaum gleich gut besetzt seyn; inwendig aber werden die überflüssigen Zweige herausgenommen, damit die Sonne Holz und Frucht gut zeitigen könne. Auch muß man kurz schneiden, damit sowohl der Baum nicht zu hoch gehe, als auch die Aeste stark werden und sich nicht von der Schwere der Früchte auf den Boden hängen.

Fast gleiches Verhältniß hat es mit den Zwergbecken und Brustbecken, welche nach dem gehörigen Schnitt und nach der erlangten Höhe, wie andere Hecken oben mit dem Messer beschnitten werden. Hierzu sind unter dem Kernobst hauptsächlich die Aepfel tauglich, vorzüglich die Peppings, Pigeon, Goldrenetten des du Hamel, die Fenouillen rc. welche sich bey ihrer Fruchtbarkeit sämmtlich durch ihre goldglänzenden Früchte herrlich ausnehmen. Zu niedrigen Birnhecken müssen die Birnen auf Weißdorn veredelt seyn. Auf Quitten bekommen sie bald den Brand. Man kann sie in Gärten an Gängen, Rabatten, Blumenbeeten rc. ziehen; auch machen sie in englischen Anlagen einen angenehmen überraschenden Anblick, wenn sie eine Gruppe Obstbäume umschliessen. Wegen des gezwungenen Schnitts dauren sie aber nicht lange. Das Steinobst eignet sich besser dazu, und zwar solche Sorten, die keinen flüchtigen Wuchs haben, wie unter den Pflaumen die gelbe Mirabelle rc. unter den Kirschen die frühe spanische Herzkirsche; die frühe Matt aus Saamen; die Leopoldskirsche u. a. m.

Zweytes Kapitel.

Vom Zwergbaumschnitt überhaupt, von den verschiedenen Gestalten des Schnitts insbesondere, und der sonstigen dahin einschlagenden Behandlung.

§. 1.

Wie man zur rechten Kenntniß des Baumschnitts gelange?

Bey dem Schnitte des Zwergbaums soll die Hauptabsicht dahin gehen, dem Baume überall in einer schönen und dem Auge gefälligen Uebereinstimmung gutes gesundes Laubholz anzuziehen, und ihn, wenn er seine Tragbarkeit erreicht hat, auch mit gleich vertheiltem Fruchtholze gut zu besetzen. Zu dem Ende muß man den Saft bey Spalieren auf beyden Seiten gehörig lenken, bey Pyramiden und andern freystehenden Zwergegestalten ihn in alle Aeste leiten. Der Saft darf nicht zu stark in die Höhe gehen, damit der Baum unten nicht kahl werde. Der Baumschnitt erfordert daher ein wahres Studium, das oft bey so vielen verschiedenen Vorfällen und veränderten Umständen, bey dem Wachsthume der Bäume von verschiedener Natur viele Anstrengung erfordert. Es lassen sich auch wenig ganz besondere Regeln hierzu geben; man müßte unzählig viele Kupfer aufstellen, um in dieser Wissenschaft einen mechanischen Unterricht zu ertheilen. Man muß daher die Natur der Bäume studieren, Aufmerksamkeit anwenden, viele Ueberlegung anstellen und hauptsächlich durch Uebung sich zum Meister machen; denn erst durch Uebung und Beobachtung sieht man Vieles in hellem Lichte ein, was uns vorher dunkel war.

§. 2.

Allgemeine Regeln vom Zwergbaumschnitte.

1) Man muß nie auf Ohngefähr und aufs Gerade-

wohl etwas wegschneiden oder stehen lassen, sondern jedesmal einen vernünftigen Grund dazu angeben können.

2) Man muß des Zwergbaums Sorte kennen, man muß wissen, ob sie stark oder schwachtreibend, mehr zum Fruchttriebe oder zum Holztriebe geneigt sey.

3) Man muß daher auch nothwendig wissen, worauf der Zwergbaum veredelt sey, ob auf einen von Natur zwergartigen Stamm, auf Quitten, Johannisstamm 2c. oder auf einen Wildling, der stark treibt, welches man gewöhnlich schon an den Sommertrieben erkennen kann.

4) Man muß überlegen, in welchem Raum der Baum sich endlich ausbreiten könne.

5) Man muß die Beschaffenheit des Erdreichs, worin der Baum steht, in Erwägung ziehen; ob es fett, starktreibend 2c. sey; ferner die Lage, ob der Baum durch Wärme zu stärkerem oder zu minderem Triebe geneigt gemacht werde.

6) Jeder Schnitt der Zweige muß an einem Auge schräg und so geschehen, daß das letzte stehen bleibende Auge dahin steht, wo man den neuen Trieb hin haben will. Man gewöhne sich, das Messer stets nach dem Winkel von 45 Graden *) auf der dem Auge entgegengesetzten Seite anzusetzen; alsdann wird der Stotzel über dem Auge nicht zu groß werden, auch die oberste Kante nicht allzu spitzig und scharf, damit das Auge nicht leicht vertrockne und der Schnitt bald verheile; auch nicht allzu kurz, damit das Wasser ablaufen könne. Wird der Schnitt schräger gemacht, so daß er sich mehr dem Rehfußschnitte nähert, so hat er Nachtheil für das gegenüberstehende Auge. (Man sehe Taf. III. fig. y.) Die Hand, womit der Zweig gehalten wird, muß man unterhalb der Stelle haben, wo man schneidet, um keine Versplitterung mit dem Gartenmesser zu machen.

---

*) Wenn man auf einem Papier einen Halbkreis zieht (welches mit einer Scheere geschehen kann, wenn man keinen Zirkel hat,) ihn ausschneidet, und vierfach, auf dem Mittelpunkt zu, zusammen legt, so macht dieser vierte Theil Papier (des Halbkreises) die 45 Grade; s. Taf. III.

7) Ehe man einen Zwergbaum und zwar einen gehefteten Spalierbaum zu beschneiden anfängt, so muß man ihn erst überall, bis auf die starken Hauptäste, losbinden, auch von allen Bindweiden, dürren Blättern, und von allem, was den Insekten zum Aufenthalt dienen, oder dem Gärtner als eine Nachlässigkeit zur Last gelegt werden könnte, säubern; auch alle dürre, krebsige und schadhafte Zweige wegschneiden.

8) Bey einem Zwergbaume fängt man immer erst unten an zu schneiden; zuerst nimmt man die Holzzweige unter das Messer, hernach ordnet man die Fruchtzweige ꝛc.

9) Ein Spalierbaum darf keinen Pfauenschwanz bilden, d. i. keinen Halbkreis, obgleich er unten breiter seyn muß, als oben.

§. 3.

Anfangsgründe zum Zwergbaumschnitte.

1) Von Natur zwergartige Grundstämme, als Quitten, und hauptsächlich der Paradiesapfel, die Mispeln ꝛc. treiben mehr auf Frucht; Kernwildlinge mehr auf Holz. Daher schneide man bey erstern immer mehr auf Holz, und wo es nöthig ist, verkürze man auch das Fruchtholz, damit Laubholz daraus werde; sie setzen doch genug Frucht an. Bey Grundstämmen von Kernwildlingen aber schneide man mehr auf Frucht.

2) Alte und schwächliche Bäume müssen viel kürzer beschnitten werden, als junge und lebhafte Bäume.

3) Man schneide immer einen Baum kurz, damit die untern Aeste nicht geschwächt, und der Baum unten nicht nackend werde. Je höher der Saft steigen kann, desto stärker wirkt er auf die äußern Zweige, und dann müssen die Nebenzweige darben, noch mehr die untersten. Man lasse daher an einem Spalierbaume nie einen Zweig gerade aufstehen, sondern binde ihn bey Zeiten in die horizontale Lage. Diese Beugung der frechwachsenden Aeste mäßigt oft den ungestümmen Trieb des Safts, so daß der Baum sich bequemt, Früchte anzusetzen, da er vorher immer Holz machte. Die Regel, kurz zu schneiden, kann nicht genug empfohlen werden. Und zwar nicht nur von oben herein muß der Baum kurz gehalten werden, son-

dern auch die Zweige müssen es, damit das junge Holz immer nahe am Stamme austreibe, und die Aeste hinten nicht nackend werden; vorzüglich bey Pfirschen, bey welchen ein solcher Fehler nicht mehr zu verbessern ist, weil die Augen am alten Holze absterben, und der Saft immer nur aussen hin treibt. Denn

4) vermöge seines eigenen Triebes wirkt der Saft am stärksten auf das Ende der Zweige. Das letzte Auge, woran der Schnitt geschehen ist, wird immer das stärkste Reis treiben. Man schneide z. B. einen Zweig auf 8 Augen; fehlt es nun an Saft, sämmtliche Augen auszutreiben, und wäre nur zu drey Augen hinreichend da, so werden die drey äussersten in Reiser ausschlagen und die fünf hintern geschlossen bleiben. Man lasse also die Zweige beym Schnitt nicht zu lang, weil sonst der Saft den Baum in der Mitte verläßt. Man mache aber auch den Schnitt nicht allzu kurz, damit nicht der Saft in die alten Schnitte zurücktrete und falsche Holzzweige austreibe. Wenn aber der Baum auf einer Seite zu stark wächst, so muß man zwar die starken Zweige derselben Seite kurz schneiden, damit der Saft mehr Widerstand und weniger günstige Ausgänge finde; zugleich aber muß man viele schwache und mittelmäßige Zweige daselbst erhalten und lang lassen, nämlich diejenigen, welche ohne Unordnung bleiben können, damit sie den Saft aufnehmen, und damit er nicht außerordentliche Wege zu suchen brauche. An der schwachen Seite hingegen muß man alle schwache Zweige hinwegnehmen, die mittelmäßigen kurz schneiden, und von diesen nur die nöthige Anzahl beybehalten; die starken aber muß man lang lassen, damit die meiste Wirkung des Safts sich dahin ziehe.

5) Mit den Wasserschossen gehe man behutsam um. Sie mit einem Male wegzuschneiden, würde den Safttrieb in grosse Unordnung bringen; die Menge des dahin gezogenen Safts würde in die benachbarten Fruchtzweige dringen; er würde machen, daß sie ausarten und in Holzzweige ausschlagen. Man muß sie vielmehr zu wiederholten Malen abzwicken und auf alle mögliche Art zu bändigen suchen.

6) Die Wurzeln und die Aeste eines Baums

stehen in einem genauen Verhältniß gegen einander. Wenn man bey einem muntern Baume die starken Zweige zu lang läßt, so stärken sich seine Wurzeln immer mehr, die starken Zweige vermehren sich, und der Baum wächst ins Holz, bringt aber keine Früchte. Schneidet man sie aber zu kurz, und nimmt man noch dazu die kleinen Zweige am Baume weg, so hören die Wurzeln auf zu wirken, und der Baum fängt an zu schmachten. Man muß also einem muntern Baume an seinen Zweigen die gehörige Länge lassen, um zwischen seinen Zweigen und Wurzeln das Gleichgewicht zu unterhalten. — Treibt hingegen ein Baum schwach, so zeigt dieses an, daß seine Wurzeln schmachten. Man muß daher die besten Zweige kurz schneiden, damit die Wurzel sich stärke.

7) So haben auch die Blätter, wie vorhin erwähnt, sowohl ihr wichtiges Geschäft bey Bildung der mancherley Augen, als auch überhaupt ihren grosen Einfluß in die Bewegung und Menge des Safts, weil sie viele Nahrungstheile aus der Luft einsaugen. Wenn die Blätter durch die Raupen abgefressen oder durch die Blattläuse oder sonst verdorben werden, so wird die Wirkung des Saftes geschwächt, oder er steht wohl gar still, die Frucht fällt ab, und der Baum leidet dann sehr. Man kann demnach das allzufreche Wachsthum eines Zweigs mäßigen, wenn man einen Theil seiner Blätter wegnimmt. An der Anzahl der Blätter eines Augs kann man erkennen, ob es ein Blütheoder ein Fruchtauge werde.

8) Der Sommerschnitt thut bey dem Kernobst nicht um Johannis und nicht im August gut. Der Saft tritt zurück, und der Baum wird durch diese sklavische Behandlung entkräftet. Ueberdies schadet man sich an Früchten auf das zukünftige Jahr. Was nämlich Tragaugen gegeben hätte, schlägt wegen des Safttriebes in den zweyten Safttrieb oder noch vor Winter in Holzaugen aus. Aber durch das Abdrücken der Augen mit dem Daumen, da wo überflüssige oder schädliche Zweige hervorkommen wollen, und durch das Abzwicken der Aestchen an ihren Spitzen auf 1 oder 2 Zoll, die entweder zu frech wachsen und andern ungebührlich den Saft zu entziehen drohen, oder die auf das nächste Frühjahr weggeschnitten werden sollen &c.

ist eine herrliche Sache; sie erspart dem Baume viele Wunden, stört ihn nicht im Safttriebe und erhält den Baum in seiner Ordnung. — Bey einigen Kirschenarten ist der eigentliche Sommerschnitt unumgänglich nöthig, wie ich hernach zeigen will; er muß aber vor Johannis vorgenommen werden, ehe die Augen ausgebildet sind.

9) Der Holzzweig wächst aus dem letzten Auge eines beschnittenen Astes, oder bey starkem Triebe aus den zwey oder drey äussersten Augen. Denn hier läßt es der Trieb des Saftes nicht zu, daß eine Frucht entstehen könnte. Ein falscher Holzzweig ist der, welcher wider die Ordnung oder ausser der Regel an einem unrechten Orte entsteht, entweder am alten Schnitte, oder gar am Stamme. Jener kann oft besser stehen, als ein benachbarter guter Zweig; man kann ihn dann als einen Holzzweig schneiden. Ist er aber auf seinem Orte unschicklich, und hat man es versäumt, ihn sogleich bey seiner Entstehung abzuzwicken, so nehme man ihn zur Zeit des Schnitts nicht ganz hinweg, wenn daraus etwas Unordnung in den Zweigen zu befürchten wäre, sondern man schneide ihn auf einen Stumpf, d. h. nach der Gärtnersprache auf die Dicke eines oder zwey Thaler; es können dann aus den verschlossenen Augen desselben 1 oder 2 kleine Fruchtzweige entstehen. Ueberhaupt aber wird der falsche Holzast an einem jungen Baume wie der Wasserschoß behandelt.

Der Fruchtzweig ist sehr verschieden. Er ist geringer als der Holzzweig; und wenn er gut ist, so hat er nahe bey einander stehende dicke Augen und eine frische Rinde. Je näher der Fruchtzweig an dem vorhergehenden Schnitte hervorkommt, desto schwächer ist er; je weiter er aber am alten Holze steht, desto stärker. Man muß sie immer nach ihrer Stellung schneiden, um sicher Frucht zu erhalten. Stehen sie nahe am Anfange der Zweige, so schneidet man sie kurz, auf 3 Augen, (oder wie es in der Anwendung des Schnitts heissen wird, auf Fruchtknoten.) Stehen sie aber weit davon, so schneidet man sie länger, bey Steinobst aber jedesmal an einem Holzauge und nicht an einem Fruchtauge. Denn über der Frucht hinaus müssen noch Blätter an diesem Zweige seyn, sonst fallen die Blüthen ab, und meistens stirbt der ganze Fruchtast bey Steinobst. Ein

schwacher Fruchtzweig ist dünn und lang, und hat platte Augen, die weit von einander stehen. Nach der Gärtnersprache heißt er ein Hakenast, eine Fruchtruthe. Er findet sich am häufigsten bey Spalieren und Pyramiden auf Wildlingen in der Jugend, bis sie nach und nach Fruchtknoten, Fruchtspieße ansetzen, wenn der Saft gemäßigter geht. Entweder wird der Hakenast weggeschnitten, oder in seiner Länge beybehalten und nur an der Spitze geknickt, oder er wird zu einem Holzzweige geschnitten. Ist er an seiner Stelle überflüssig und ist sonst Frucht in der Nähe, so fällt er ins Messer, zumal bey einem alten Baume, wo er der Frucht nicht die gehörige Nahrung geben würde. Findet man es rathsam ihn zum Fruchtzweige beyzubehalten, so wird die vorderste Spitze abgeknickt, damit er sich in sich selbst verstärke und das äusserste Auge nicht austreibe. Hätte man da aber einen Holzzweig nöthig, um einen leeren Platz auszufüllen, so müßte man diesen schwachen Fruchtzweig auf 3 oder 4 Augen abschneiden, alsdann kann daraus ein Zweig von besserer Beschaffenheit wachsen. Eben so verfährt man damit bey einem stark treibenden Baume, dem man bey dem Schnitte viel Holz lassen muß.

Es giebt ferner kleine Fruchtzweige, von ½ bis 1½ Zoll Länge, nach der Gärtnersprache Fruchthölzlein, Fruchtknoten, Stumpfe mit Blüthaugen, Fruchtholzstümmel, Fruchtspiesse (Brindillis,) Ringeltriebe, auch von einigen Sporne genannt. An Steinobstbäumen sind sie höchstens 2 Zoll lang, entweder der ganzen Länge nach mit schönen Augen besetzt, oder sie haben am Ende einen Büschel Blüthekuospen und einen eigenen den Fruchtstümmel jährlich um einige Linien verlängernden Laubknopf. Deswegen nennen die Franzosen ihn Bouquet, einen Blumenstrauß. Fehlt der Laubknopf, so kann das Aestchen seine Früchte nicht ernähren. Ausserdem aber giebt er 1, 2, höchstens 3 Jahre Frucht und verdirbt hernach. Bey dem Kernobst ist dieser kleine Fruchtzweig ungleich, ganz mit Rinden umgeben, *) und gleichsam davon zusammengesetzt; er endigt sich

*) Diese Ringe zeigen eben die in der Rinde befindlichen verengerten Saftröhren und die darin queerliegenden Fasern, Spiralfa-

oder mit einem dicken Knopfe. Daraus bildet sich noch ein wichtiges Gewächs mit der ansetzenden, blühenden und wachsenden Frucht, welches nach gezeitigter Frucht nach und nach verdorrt, und im Winter oder im folgenden Frühjahr wie ein Scheibchen von der Dicke eines Messerrückens vom Fruchtknoten sich ablößt. Man kann dieses Gewächs füglich den Fruchtkuchen nennen, weil er bey der Nahrung der Frucht eben das Werkzeug ist, was der Mutterkuchen beym ungebohrnen Thiere. Er enthält den Grund des Gedeihens, der Zeitigung, des Safts und Geschmacks der Frucht. Er ist die letzte und feinste Filtrir- und Digestirmaschine, wodurch der reinste Saft für die Frucht zubereitet und derselben wie durch Nabelschnüre mitgetheilt wird. Wenn man ein Stückchen dieses Fruchtkuchens durch ein Vergrösserungsglas betrachtet, so erstaunt man über seinen zweckdienlichen Bau und über die weise Anstalt der Natur zur Nahrung, Vervollkommnung und Zeitigung der Frucht. Im folgenden Frühjahre öffnen sich die Knöpfe, die an dem gemeinschaftlichen Fruchtholze zur Seite sich angesetzt hatten und zeugen ebenmäßig Blumen und wieder neue Köpfe. Dieses geht so 6 bis 8 Jahre nach einander fort. So wird endlich aus diesem Fruchthölzchen ein Ast von 6 bis 8 Zoll Länge, krumm, knotig und von ungleicher Dicke. — Es versteht sich, daß ein solcher Fruchtzweig nicht geschnitten werden darf.

10) Keine Frucht kann ansetzen, kein Auge oder keine Knospe kann Blütheauge werden, wenn nicht ein gemäßigter Safttrieb da ist. Denn so lange der Saft heftig und stürmisch durch die Saftröhren und Gefäße dringt, folglich verhindert, daß der Saft nicht filtrirt, von rohen wässerigten Theilen geläutert und zur Frucht dienlich bereitet werden kann, so lange wird dieses Bestre-

---

fern, an, welches die Filtrirwerkzeuge sind, worin der Saft zur Frucht geläutert und bereitet wird; sie verhindern erst, daß der Baumsaft nicht stürmisch und roh in die zarte Frucht strömt und sie abstößt. Daher fällt gewöhnlich die an einem einjährigen Zweige angesetzte Frucht noch vor Johannis ab, und geräth selten. Was aber das Steinobst betrifft, so hat der Obststiel selbst an seinem Anfange einen zu erwähnten Behuf nöthigen Ringelwuchs.

hen der Natur unterbrochen, und das Auge, welches bey mäßigem Triebe ein Fruchtauge geworden wäre, wird nun ein Holzauge, ein Auge, das in einen Holzast ausschlägt. So lange nun ein junger triebiger Zwergbaum noch nicht seine hinlängliche Größe erreicht und hinreichende Aeste gemacht hat, worin sich sein Saft genugsam ausbreiten, und gemäßigter sich ergießen kann, so lange können keine Früchte erfolgen. Man würde geradezu diese Unfruchtbarkeit unterhalten und vermehren, oder den Baum zu Grunde richten, wenn man ihn vor der Zeit kurz schneiden, oder Fruchtholz aufsetzen wollte. Da der Saft am stärksten in die äußersten Augen eines Astes treibt; (denn da findet er wenigern Widerstand in den geschmeidigern und mehr nachgiebigen Saftröhren, als im härtern Holze am Aste,) so kann aus den äußersten geschnittenen Augen nie ein Fruchtauge entstehen. Ein Fruchtholz muß also stets einen Zweig über sich haben, worin sich das Uebermaaß des Safts ergießen und in das darunter befindliche Aestchen gemäßigter eintreten kann, wenn es in Blütheaugen ausschlagen soll. Wenn ich also an einem jungen schon tragbaren Baume einen Zweig vor mir habe, hinter sich am alten Holze mit einem Aestchen, welches mit dem Zweige eine Art von Gabel bildet, so macht das Aestchen ein regelmäßiges Gabelholz aus. Davon kann das hintere Aestchen auf 2 Augen zu Frucht geschnitten werden. Es kann und muß nun Frucht erfolgen, weil das Uebermaaß des Saftes in den darüber hin befindlichen Zweig sich zu ergießen vermag. Stände aber dieser Ast umgewendet, der feine oberhalb dem stärkern, so müßte das obere dünne Reis um 1 Auge länger zu Holz geschnitten werden, um den Zug des Safts in sich zu leiten, das dickere unterstehende aber müßte um 1 Auge kürzer und also auf Fruchtknoten geschnitten werden. — Es ist aber hier die Rede von Kernobst; denn Pfirschen kann man nicht auf Knoten schneiden. Der Schnitt auf Knoten heißt der französische Schnitt; er ist jetzt bey Teutschen und Holländern üblich, weil dabey das Knotenholz und die kurzen Fruchthölzer die Früchte besser halten, so daß sie nicht dem Winde ausgesetzt sind; mehrerer anderer Vortheile nicht zu gedenken.

11) Ist an einem Zwergbaume eine zu bekleidende Lücke, und hat man in der Nähe wenige und kleine Aestchen, so müssen diese geringen Aestchen ganz kurz und bis auf ein solches Auge, das auf die leere Stelle weiset, verkürzt werden; alsdann wird aus diesem Auge ein Ast treiben, der viel dicker und größer wird als der erste. Wenn man auch den Zweig ganz kurz abschneidet und wenn an dem kleinen Sturzel auch nur ein schlafendes Auge befindlich ist, so wird dieses doch sich öffnen und einen tauglichen Ast treiben.

§. 4.

Einige in der gemeinen Baumgärtnerey gebräuchliche Terminologien.

Auge, ist theils ein **Holzauge**, spitzig und schlank, woraus ein Zweig treibt; theils ein dickeres **Laubauge**, woraus nur Blätter treiben und woraus erst im folgenden Jahre, zuweilen auch beym zweyten Triebe ein Zweig wird; theils ein **Blütheauge**, **Fruchtauge**, **Tragauge**, eine **Fruchtknospe**, **Blüthekuospe**, rund, dick, aufgeschwollen. Das **schlafende Auge** ist ein Absatz am Anfange eines Zweiges, worauf folgendes Jahr (wenn es nicht durch den Schnitt sogleich erweckt wird,) ein Laub- oder Holzauge werden kann. Hierher gehören auch die **Augennarben**, fast unmerkliche Vertiefungen, worin die unerschöpfliche Natur als einer Vorrathskammer Augen zu Holz und Frucht verschlossen hat, und welche durch den Schnitt erweckt werden können. Denn bey dem einfachen Bau der Pflanzen sind alle Augen nur in gewissem Verhältnisse und Stande **Laub-**, oder **Holz-** oder **Fruchtaugen**. Bey dem Kunstschnitte kann das geschickte Messer das schlafende Auge eben so wohl zum Fruchtauge als zum Holzauge oder Leitzweige, und das Holzauge wieder zum Fruchtauge ꝛc. umschaffen, je nachdem man es am Baume bedarf. — **Augen, die 3 Blätter haben**, werden sicher Blüthe- oder Fruchtaugen.

Aeste. Die Verschiedenheit derselben ist vorhin angezeigt worden. Gleichbedeutende Wörter mit **Holzast** sind: **Zugast**, **Zugholz**, **laufender Ast**, lan-

fend Holz, Laubholz, Leitzweig. Gleichbedeutende Namen mit Fruchtast sind: Fruchtreis, Fruchtholz, Knotenholz, Tragholz Tragast, Fruchtruthe.

Gabelhölzer sind die am Ende eines Astes ohngefähr wie eine Gabel oder wie 2 ausgebreitete Finger gestaltete Aestchen. Dabey wird entweder das untere, wie bey Pfirschen immer, weggeschnitten und aus dem obern wird das Leitreis gemacht; oder es wird, wie beym Kernobst, das obere zu einem laufenden Aste, und das untere zu Fruchtknoten auf 3 Augen geschnitten. Das Gabelholz unterscheidet sich von einem laufenden Aste mit einem regelmäßigen Knotenholze, weil das kleine Reis unten am alten Holze steht. (S. oben.)

Stumpf. Man hat einen dürren Stumpf, der allezeit weggeschnitten wird; einen Stumpf zu Frucht, wo man auf schlafende Augen geschnitten hatte, um Fruchtaugen zu erhalten; einen Stumpf zu Laubholz, um Holzzweige daraus zu bekommen; Stumpfen mit Blütheaugen, ein kleines, gleich dickes Reis, das viele Ringe hat, woran lauter Frucht- und Blütheaugen hervorkommen; Fruchtspieße, Fruchtknoten.

Im Käß verdrücken, heißt, einen noch jungen markigen Zweig mit dem Daumen abdrücken.

Ins Messer fallen heißt, einen Ast, oder einen Theil des Astes, wovon man keinen Gebrauch mehr machen will, wegschneiden.

Einen todten Schnitt machen heißt, einen ausschweifenden Ast, den man nicht benutzen kann, so weit wegschneiden, daß kein Auge, sondern nur ein kleines Sturzelchen stehen bleibt. Aus seinen verschlossenen Augen kommen oft schwache Reiserchen, besonders wenn die äußere Rinde etwas geschabt wird. Diese Reiserchen sind jedesmal Fruchtreiser. Schlägt es nicht aus, so wird der Stumpe dürr und das folgende Jahr weggeschnitten.

§. 5.

Schnitt der Kernobstzwergbäume bis zu ihrer Tragzeit; so wie der Geländerbäume.

Bey den (im 1. Kap.) zur Anlage geschnittenen **Spalierbäumen auf den Gabelzug** ist noch folgendes nachzuholen. **Wenn etwa einer** von den beyden Hauptästen, woraus alle übrige Zweige erzogen werden, **stärker als der andere** empor wüchse, so müßte, um das Gleichgewicht herzustellen, der starke Ast kurz geschnitten werden; aber die kleinen Aestchen müßte man ihm lassen, damit sich der Saft darin vertheile. Den schwachen Ast müßte man lang lassen; nur alle Nebenzweige müßten ihm genommen werden, damit sich der Saft vorzüglich in den schwachen Ast ziehe.

Die beyden gewonnenen untersten Hauptäste werden waagrecht an das Geländer, etwa einen Fuß von der Erde, angeheftet, nachdem bey dem geschehenen Versetzen aus der Baumschule jeder vorher auf vier Augen verstutzt worden war. Alsdann werden die im folgenden Frühjahre daraus erwachsenen acht Zweige mit ihren Nebenreisern, und die weiterhin bis zur Tragzeit und bey bekleidetem Spalier erzielten Aeste nach den vorhin gezeigten Regeln und der in den Kupfertafeln etwas vorgestellten Art jährlich beschnitten. Sie werden im Ganzen genommen scharf verstutzt, aber immer in Rücksicht eines mehrern oder mindern Triebes des Baums und seiner Neigung zur Frucht oder in Holz. Treibt er nämlich viele und starke Aeste, so läßt man ihm nicht zu viele stehen; die starken Zugäste aber verstutzt man nach Verhältniß wenig. Man heftet immer die in die Höhe und gerade auf strebenden Zweige waagrecht an, damit sie nicht den Saft zur Ungebühr an sich ziehen, verdrückt fleißig die unnützen, überflüssigen und schädlichen Zweige im Käß, und schiebt die Augen mit dem Daumen da hinweg, wo gar kein Reis hervorwachsen soll, um dem Baume den Saft zu sparen und die Wunden zu vermeiden. Treibt er hingegen wenige und schwache Zweige, so beschneidet man diese scharf und kurz, allenfalls nur nach Verhältniß auf ein oder zwey Augen, damit man mehrere und starke Zweige erhalte, von welchen man dann jedes Jahr

die schicklichsten einen halben Fuß weit von einander nach oben zu anbindet, bis das Spalier bekleidet ist.

Bey den Spalierbäumen auf den Fächerzug werden die, nach obiger Anweisung, einstweilen gewonnenen tauglichen Aeste zu ihrer erforderlichen Gestalt an das Lattenwerk so angebunden, daß jeder schräg, wie die Speichen am Rade, läuft. Bey dem Schnitte aber, welcher in der Hauptsache mit den vorhin erwähnten Regeln übereinkommt, muß man vorzüglich darauf Rücksicht nehmen, daß die Stärke der Aeste unter einander sich möglichst gleich sey, und daß keiner den andern überwachse, welches einen das Auge beleidigenden Mißstand verursachen und dem Baume zum Nachtheil gereichen würde. Deswegen muß genaue Aufsicht auf die immer mehr in die Höhe steigenden Aeste genommen werden, worin der Saft nach seinem eigenthümlichen Triebe am meisten zieht; man muß nämlich die flacher liegenden Aeste immer kürzer schneiden, um sie zu verstärken und den Saft mehr dahin zu locken; die immer mehr gerade aufsteigenden Aeste aber muß man länger lassen, um dem Safte einen gemäßigtern Trieb darin zu verstatten.

Bey dem Spalierzuge auf den Herzstamm muß man die aus dem Mittelaste oder Leibe nebenausgehenden, in der Anlage und im ersten Zuschnitt erhaltenen Zweige waagrecht an das Spalier zu heften, und zwar muß man bey dem fernern Schnitte bis zu der Tragbarkeit des Baums und der Bekleidung seines bestimmten Spalierraums darauf sehen, daß die Zweige so viel wie möglich in einerley Abstande von einander aus dem Herzaste hervorkommen. Dieses muß man durch ordentliches Verstutzen des Stammastes und durch kluges Beschneiden der Seitenäste bewirken, so wie auch durch frühes Abzwicken der zu Zweigen am unrechten Ort hervorkommenden Augen und vornehmlich durch zweckdienliche Einschränkung solcher Aeste, welche zwar am rechten Ort stehen, aber an Dicke und Länge ihre Mitäste zur Ungebühr überwachsen wollen. Man muß daher einen Ast um den andern kurz halten. Den einen, vorzüglich den starken, läßt man vorauslaufen; man beschneidet ihn nur wenig, und wenn er sehr stark treibt, gar nicht (mäßigt auch wohl in der Folge seinen zu starken

Trieb durch Abpflückung mehrerer Blätter.) Den andern nächsten hält man kurz, damit eine Gleichheit herauskomme, damit auch der lange die sonstige Lücke ausfülle, dem Auge verberge, und überall gleich gut vertheiltes Holz entstehe. Dieses ist bey allen drey Spaliergestalten zu beobachten. Wenn ein Spalierbaum schön und vollkommen heißen soll, so müssen die Aeste so symmetrisch geordnet seyn, daß sie auf beyden Seiten gleich vertheilt stehen, daß man beym ersten Anblick sie alle unterscheiden und gleichsam abzählen könne, auf beyden Seiten sowohl gleich stark von Holz, als an der Zahl, gleich von Lage und Beugung, nicht zu dicht und verworren, nicht gekreuzt und gewunden, und nirgends leer, auch nirgends kein Zweig senkrecht oder geradeaufstehend. Er muß die Mauer in einer dem Auge gefälligen und ungezwungenen Gestalt bekleiden, kein Viereck und auch keinen Halbkreis oder Pfauenschwanz vorstellen.

Was nun aber die freystehenden Spaliere oder Gegenspaliere betrifft, so hat man sie entweder ohne alle Geländer, oder mit freystehendem Lattenwerk ohne weitere Rückwand; sie machen unter sich eine Art von Allee aus. Der Schnitt derselben ist von dem der Mauerspaliere weiter nicht verschieden, als daß sie auf zwey Seiten geschnitten und sauber gehalten werden. Weil sie nie so viel in die Höhe gehen dürfen, als jene, so müssen sie auch weiter von einander gesetzt werden. Auch muß sich der Schnitt in einem oder dem andern darnach richten.

§. 6.

Schnitt der Pyramidenbäume bis zu ihrer Tragzeit.

Bey der Pyramide ist es eine Hauptschönheit, daß der Herzstamm nach allen Seiten gleichförmig mit Aesten besetzt, recht buschig und ohne Lücken sey, aber auch die gehörige Anzahl von unverworrenen Seitenzweigen habe. Deswegen muß der Herzstamm alle Jahr mäßig beschnitten werden. Geschähe es zu stark, so triebe er zu viel Seitenholz; ließe man ihn zu lang, so würde es in gehörigem Abstande an Seitenästen mangeln. Leicht will er oft die Seitenzweige frech überwachsen, da wie gesagt, der Saft am stärksten in die Höhe wirkt. Vielfältig kann man dieses auch dadurch hemmen, daß man ihn zur Zeit seines

stärksten Triebes im Jahre mit einer angebundenen Schnur seitwärts biegt, und ihn in einer solchen schiefen Lage fest macht, welches seinen Trieb sehr hemmt. Indessen muß das Band in den letztern Monaten des Sommers wieder losgemacht werden, damit nicht ein allzuträger Umlauf seiner Säfte entstehe.

Die zur ersten Anlage erzogenen oder stehengelassenen Seitenäste müssen nun, nebst dem Mittelzweige, um viel Laubholz zu treiben, jährlich verstutzt werden, und zwar die Seitenäste immer mehr, als der Herzstamm, der ohnehin, wie alle geraden Zweige, frech genug wächst. An einem jeden Seitenzweige muß über einem solchen Auge geschnitten werden, das gegen den Herzstamm zu steht. Wo Lücken auszufüllen sind, da wird über einem schicklichen Auge gestutzt, das auf die Lücke hinweiset, und zwar scharf, wenn es auch bis ins alte Holz gienge. Die jungen Birnpyramiden, welche auf 4 Fuß Höhe gar kein Aestchen haben, sondern nur einen geraden Schuß, bezweigen sich an jedem Auge zweyfach, und geben unter allen die schönsten Pyramiden im zweyten und dritten Jahre, durch einen ihnen angemessenen Schnitt. Man verkürzt sie nämlich nach Verhältniß ihrer Dicke auf 3 oder 4 Fuß, und läßt ihnen oberhalb keine Seitenzweige, wenn sie deren etwa hätten, damit nicht der Saft blos in diese treibe, sondern gezwungen werde, von unten an in alle Augen gleich stark zu wirken und da die schlafenden Augen auszutreiben. — Hat die Pyramide ihre gehörige Gestalt und Größe erreicht, so daß sie nun auch Früchte trägt, so wird nach obigen Grundregeln und der unten dargestellten Weise mit dem jährlichen Schnitte weiter verfahren.

§. 7.

Schnitt des Kesselbaums.

Die niedrigen und halbstämmigen Kesselbäume müssen durch einen mäßigen Schnitt bey munterem Wuchs erhalten und durch etliche um sie gelegte und allenfalls durch Pfähle befestigte Reife, woran die Zweige anzubinden sind, in eine hohle Gestalt gebracht werden. Die ganze Krone darf nicht über 6 oder 7 Fuß hoch seyn.

Die Hauptäste des Kessels müssen, wie bey einem je-

den Zwergbaume solche Zweige seyn, die den stärksten Wuchs haben, damit man daraus auch etwas schönes ziehen könne. Die Hauptäste oder Mutteräste müssen sich um dem Stamm herum in gleicher Weite und in gleichem Abstande austheilen; die aus denselben wachsenden Zweige dürfen nie gerade und senkrecht aufstehen, sondern müssen immer schräg gebunden werden; sie müssen in einer symmetrischen Ordnung so liegen, daß die Krone vollständig mit Zweigen und Laub besetzt, und doch nicht verworren sey, ungezwungen und doch nicht wild, luftig, aber doch nicht leer, auch nicht mit Lücken. Die Früchte aber müssen allenthalben gleich ausgetheilt stehen. Hierbey ist nun genau darauf zu sehen, daß keine Seite die andere überwachse, sondern das möglichste Gleichgewicht der Aeste erhalten werde, ferner daß kein unschickliches nach Innen oder auch nach Außen wachsendes verworrenes Gemenge von Zweigen aufkomme. Diese Absicht ist besser zu erreichen durch das Abzwicken der Augen ehe Zweige daraus werden, als durch das Abschneiden der Zweige selbst, die schon andern Saft geraubt haben, und wodurch nur unnöthige Wunden verursacht werden.

Wenn ein Ast an dem Kesselbaume beschnitten oder verstutzt werden soll, so darf dieses über keinem solchen Auge geschehen, das in den Kessel hinein steht; sonst wächst daraus ein unrechter Zweig, der weggeschnitten werden müßte. Denn inwendig muß dieser Baum hohl und ohne Aeste seyn.

Will man im Kesselbaume Lücken mit Zweigen bekleiden, so müssen die demselben nächsten Aestchen, und zwar die saftvollesten und treibendsten, tief ins alte Holz dicht über einem solchen Auge verstutzt werden, welches nach der Lücke hinweiset, folglich sein Reis dahin richtet. Füllt es die Lücke nachher noch nicht aus, so schneidet man im folgenden Jahre diesen Zweig eben so tief, wie denjenigen, woraus man ihn selbst erzwungen hat. Ausserdem kann man auch die Lücke bisweilen durch einen benachbarten Ast ausfüllen, wenn man diesen im Frühjahr mit einer Schnur in die Lücke hineinzieht und in der Nähe so anbindet, daß er darin bleiben muß. Im Herbst ist seine gezwungene Beugung fest und bleibend gewachsen, so daß man die Schnur wegnehmen kann.

§. 8.

Schnitt der Buschbäume und Zwerghecken.

Der Schnitt bey den freystehenden Buschbäumen, und den mit denselben verwandten Obstzwerghecken muß unter allen der schärfste seyn, vornehmlich da diese Hecken auf Paradiesstämmchen, die Birnbüschbäume auf Quittenstämmchen veredelt sind, und da man bey ihnen starke Zweige verlangt, damit sie die Schwere der Früchte tragen können, ohne sich zu beugen, weil sie keine Stütze haben und nicht geheftet sind. Doch müssen ihre Sommerschossen nicht ganz weggeschnitten werden, sondern ein Theil von ihnen muß stehen bleiben, damit die Hecke jährlich etwa eine Hand breit höher werde. Haben sie nun aber ihre verlangte Höhe und Breite und hat der Buschbaum seine Gestalt (wozu man wie gesagt, auch kleine Reifen anlegen kann,) so wird ihnen kein Holz weiter aufgesetzt; sie können alle Frühjahr oben mit dem Messer gleichförmig geschnitten werden. Wird dieses Obstgesträuch zu breit, so werden die zu den Seiten stehenden Aeste über einem solchen Auge verstutzt, das nach Innen hin weiset; ist es aber zu schmahl, so werden sie über lauter solchen Augen beschnitten, die von dem Innern der Büsche herausstehen. Nur darf man inwendig nicht zu viele Zweige aufkommen lassen, damit Luft und Sonne die Früchte gut zur Reife bringen.

Man kann auch, besonders wenn man etwas hohe Obsthecken haben will, folgende auch auf starktreibenden Kernstämmen veredelte, bald Früchte tragende Sorten anwenden und auf Kernwildlinge veredelt setzen: die meisten von den Kalvillen, Rosenäpfel, die Pigeons, Passe pomme ꝛc. viele von den Peppings, (worunter vorzüglich der englische Goldpepping,) die Goldrenette des du Hamel, die Anis- oder Fencheläpfel ꝛc. Man hat dabey zugleich den grossen Vortheil, daß nicht leicht der Brand oder Krebs hier und da Lücken macht, wie bey den auf Paradiesäpfel veredelten Sorten.

§. 9.

Von der Tragzeit eines Zwergbaums, von dem Zwergbaumschnitte und der Behandlung solcher Bäume, welche zu früh auf Frucht treiben, so wie solcher, die allzu lange nichts als Holzäste machen.

Die Tragzeit eines Zwergbaums soll man erst eintreten lassen, wenn der Baum groß genug ist und seine Stelle bekleidet hat, damit er auch groß und dauerhaft werde. Denn es ist hier eben so im Pflanzenreiche, wie im Thierreiche. Allzu frühe Früchte erschöpfen die Natur. Um dieses bey dem dazu oft sehr geneigten Zwergbaume zu verhüten, so muß man den Schnitt nach der Natur des Baums, nach seinem Triebe, nach seinem Erdreiche, nach seinem Wildlinge, nach seiner Lage rc. richten. Die Natur des Wildlings vom Paradiesapfel oder Johannisapfel, so wie des Quittenstamms ist bekanntlich die, daß er sehr bald, besonders ersterer, auf Frucht treibt. Diesen Trieb muß der Gärtner aus allen Kräften mäßigen; manches Tragholz muß er zu Zugholz machen, manches schöne Fruchtreis ins Messer fallen lassen und bis ins alte Holz wegschneiden, damit er desto mehr Holzreiser treibe. Denn was nützt es, wenn der junge Baum voll der schönsten Früchte hängt und kein neues Holz treiben kann, woran er auch in der Zukunft Früchte zu geben vermag? Seine Kraft wird frühzeitig erschöpft; die vor ein Paar Jahren tragbare Fruchtästchen sterben ab und werden dürre Stümpe. Unten wird der Baum kahl; er hat kein junges Holz, um daran neue Fruchtknoten zu erhalten; oder er trägt als ein entkräfteter Baum kleine, unvollkommene schlechte Früchte, bekommt den Krebs und stirbt ab.

Ausser den auf zwergartigen Grundstämmen veredelten Zwergbäumen giebt es aber auch manche Sorten, die gern allzubald Frucht ansetzen, wie der Goldpepin, Kalvil rc. — Auch hier muß man ihren Trieb mäßigen, wenn sie zu viel thun wollen; und wo es sich thun läßt, da muß man das Fruchtholz zu laufend Holz schneiden und anwenden. Bey solchen aber, die wenig Laubholz und dagegen schon Tragholz machen, weil sie wenige und schwache Wurzeln haben und auf einem magern Fleck stehen, muß

man zugleich bey ihrem scharfen Verstutzen mit guter Erde zu Hülfe kommen.

Was aber diejenigen Zwergbäume betrifft, die in ihrer Jugend eine natürliche Wildheit in ihrem Wuchs äußern, so müssen sie wie feurige Temperamente junger Leute behandelt werden. Ihr Feuer und Trieb darf nicht sogleich erstickt werden; man darf nicht sogleich, ehe sie etwas vertobt haben, auf Frucht schneiden und die Holzäste kurz greifen; vielmehr muß ihre Wildheit anfangs durch Aufsetzung von mehr Holz zu Vertheilung ihres starktreibenden Saftes dahin gebracht werden, daß sie sich zum Fruchttragen anlassen. Ein solcher Baum muß häufig ausser der Regel *) behandelt und im ersten und zweyten Jahre viel auf Gabelholz geschnitten werden, nicht aber auf Knotenholz. Er muß zum Tragholze die ganzen Hakenäste behalten, nur oben die Spitze muß mit einem Auge geknickt werden. Sollte er nun auch in seinem dritten Jahre in der Wildheit fortfahren und keine Frucht ansetzen wollen und das Knotenholz zu laufend Holz bilden, so muß man ihn wieder so behandeln und ihn noch einmal viel auf Holz schneiden, bis er ausgetobt hat. Findet man dann, daß er bezähmt ist, so kann er weiterhin nach der Regel behandelt, und viel auf Knoten oder Frucht-

*) Der Zwergbaumschnitt ist in Frankreich zuerst in Aufnahme gekommen und geübt worden, und ist als der beste und der Natur gemäßeste befunden und angenommen: Quintinye und du Hamel haben sich seit 100 Jahren besonders um ihn verdient gemacht. — Nach dieser Methode ist unter andern die Regel, daß der Baum alle seine Früchte an kurzem Holz tragen soll (wovon weiter unten mehreres.) Zu dem Ende werden die zu Frucht dienlichen Aeste kurz, auf wenige Augen, geschnitten. Das gilt aber nur bey ausgebildeten Zwergbäumen des Kernobstes, die ihr Spalier oder sonstige Figur hinlänglich bekleiden und ihre völlige Tragbarkeit erlanget, und also, so zu sagen, in ihrem männlichen Alter stehen. In der Jugend aber, da sie noch vielen wilden Trieb haben, müssen sie vielfältig ausser der Regel behandelt und mancher Zweig lang belassen werden, der kurz geschnitten werden müßte; wenn der Baum schon in seiner Ordnung und Ausbildung wäre. Hierbey muß sich die Klugheit des Gärtners üben, wie die des Erziehers der Jugend.

holz geschnitten werden. — Daher kommt es, daß ein solcher Zwergbaum auf Wildling ein oder zwey Jahre, oder bey einem sehr wild treibenden wohl drey Jahre später trägt. Dies wird aber in Zukunft wieder reichlicher eingebracht; der Baum wird größer, schöner, gesunder, und liefert wegen seiner Kraft größere und mehr Früchte.

Zuweilen kommen bey einem Zwergbaume solche Umstände zusammen, daß er einen dem Anschein nach unbezwinglichen Trieb in Laubholz äußert, wenn er z. B. fehlerhaft veredelt und als eine von Natur stark treibende Sorte auf einen starktreibenden Wildling okulirt ist, wenn er auch in einem triebigen Boden und in günstiger Sonnenlage steht. Alsdann ist eines der folgenden Mittel sehr dienlich, und das letzte unfehlbar, seinen wilden Trieb zu mäßigen und ihn zum Tragen zu bringen. Entweder verstutze man ein Jahr lang seine Aeste gar nicht, und schneide lieber die unschicklichen Aeste ganz weg; oder man binde seine lang geschnittenen Zweige gekrümmt an, wie man an starktreibenden Weinstöcken mit Bögen zu thun pflegt, die dann die meisten Früchte ansetzen, so, daß beym Uebermaaß dieser Bögen endlich der Weinstock gar entkräftet wird. Durch eine solche schiefe Lage und Krümmung wird ein langsamerer Umlauf der Säfte bewirkt, als derjenige, welcher Tragaugen und Früchte bringt. Deswegen treiben auch die Bogenreben die meisten Trauben. Uebrigens zeigt sich der Trieb des Safts in den unterschiedlichen Augen eines Bogens in folgender Ordnung: der stärkste Trieb geht in den Knopf, welcher am höchsten im Bogen steht; er giebt den stärksten Zweig. Die andern werden immer schwächer, je weiter sie von jenem abstehen. Liegt der Zweig flach und gerade aus, so wird der Zweig aus dem äussersten Auge der stärkste; die übrigen zurückstehenden nehmen immer ab, je weiter sie sich vom Ende des Zweigs entfernen. Die Augen, welche über sich stehen, treiben gemeiniglich stärker, als die unten gegen die Erde zu blickenden. Wenn also das letzte Auge auf der untern Seite, und das vorletzte auf der obern steht, so wird dieses einen stärkern Zweig austreiben, als das am Ende unter sich stehende.

Wollen aber diese erwähnten beyden Mittel nichts

helfen, einen Baum zum Fruchttragen zu bringen, so lasse man nur ganz oben am Baume einen Ast gerade in die Höhe austreiben, bilde oben an demselben eine Art von Krone, und schneide den untern Baum regelmässig fort; schon im zweyten Jahre wird er Früchte genug tragen, und sein Trieb wird gemäßigt seyn. Alsdann kann man das obere Bäumchen, den in die Höhe gegangenen Ast, abschneiden.

§. 10.

Schnitt des Zwergbaums überhaupt, nach seiner Bildung und bey seiner Tragbarkeit.

Bey dem **Schnitte eines erwachsenen und tragbaren Zwergbaums** muß zuerst das Augenmerk auf die Holzzweige gerichtet werden, die wesentlichsten Theile des Baums und die Mutter aller andern Zweige. Man muß trachten, stets eine hinlängliche Anzahl derselben von der besten Beschaffenheit zu haben. Man fängt **unten am Baume** an, und schneidet die schönsten und besten am Ende des letzten Schnitts hervorgekommenen Holzzweige 5 bis 12 Zoll lang, je nachdem der Baum schwach oder stark treibt. Birnbäume auf Wildlingen, die noch stark treiben, können wohl 14 bis 15 Zoll behalten. Da sich hier aber nichts Gewisses festsetzen läßt, so muß man sich mit Beyhülfe obiger Grundregeln und Anfangsgründe zum Zwergbaumschnitte noch folgende Regel merken:

Ein starker, flüchtig wachsender Baum muß lang, und ein schwacher kurz geschnitten werden. *)

Unterhalb muß man alle schwache und ganz geringe Zweige wegnehmen (wenn sie anders nicht unentbehrlich sind, um leere Plätze auszufüllen, oder solchen Plätzen zuvorzukommen.) So bleibt der Saft in wenigen starken Ae-

---

*) Die Bedeutung des **langen oder kurzen Schnitts** bestimmt die Stärke oder Schwäche eines Baums. Wenn man einen Zweig bey einem starktreibenden Baume 10 bis 12 Zoll lang läßt, so ist er lang geschnitten. Bey einem schwachen Baume aber ist das Reis, auf 6 Zoll geschnitten, eben so lang. Bey dem starken aber ist 6 Zoll ein kurzer Schnitt; bey dem schwachen 2, 3 bis 4 Zoll.

sten beysammen; er findet da leichten Durchgang, welches seine Wirkung nicht hindert, sondern unterhält und vermehrt. Von dem Fruchtholze unten herum läßt man nur so viel stehen, oder schneidet nur so viel auf Knoten, als zur Besetzung des Baums nöthig ist; die schwachen Fruchtzweige, die nichts tüchtiges ernähren könnten, schneidet man hinweg.

So wie man nun beym Baume vom Schneiden des untern Theils gegen die Mitte kommt, so schneidet man schwächere Zweige zu Holz, nämlich von den mittelmäßigen die stärksten. Diese werden aber auch kürzer geschnitten, als die untern.

Oben am Baume schneidet man auch nicht wie unten den stärksten am Ende des letzten Schnitts hervorgekommenen Zweige zu Holz, auch nicht den schwächsten unter den beyden stärksten, wie in der Mitte des Baums; sondern man verkürzt den letztern Schnitt eines mittelmäßigen, am besten Orte stehenden und recht gut beschaffenen Zweiges, den man unter denjenigen aussucht, die unter den stärksten stehen. Solche Zweige fehlen selten unter den im vorigen Jahr geschnittenen bey einem gesunden und lebhaften Baume. Diese mittelmäßigen Zweige schneide man zu Holz, sie mögen Fruchtknotten haben oder nicht. Durch Wegnehmung der obersten Zweige werden sie stark genug werden, weil der meiste Saft sich in die Höhe begiebt und daselbst am meisten wirkt.

Was nun aber das Fruchtholz betrifft, welches oberhalb stehen bleiben und aufgeschnitten werden soll, so darf es nach der Beschaffenheit des Baums so viel seyn, als es ohne Unordnung zu verursachen seyn kann; nur darf der Baum nicht durch die Fruchtbarkeit des vorigen Jahres erschöpft worden seyn und Ruhe nöthig haben.

Alle falsche Holzzweige und Wasserschossen nimmt man da weg, wo es nicht höchst nöthig ist, sie anzuwenden und anders zu behandeln. Bey den ausgewachsenen Bäumen brauchen sie nicht mehr als vorhin die noch jungen und triebigen Bäume auf Stumpen geschnitten zu werden.

§. 11.

Von der Zeit, die Zwergbäume zu beschneiden.

Sobald der Baum seine Blätter abgeworfen und sein Saft sich durch die Kälte verdickt hat, so geräth er in eine Art von Schlaf und Unempfindlichkeit. Man kann ihn daher so lange, bis der Saft wieder in Bewegung und in Trieb tritt, nach Gefallen behandlen und den ganzen Winter hindurch schneiden. Seine Fruchtaugen sind, zumal am Kernobst, immer kennbar. Da aber bisweilen ein strenger Frost bey den äussersten Augen eines geschnittenen Zweiges mehr eindringen oder einige Austrocknung verursachen kann, so ist der März etwas rathsamer zu diesem Geschäfte. Bey Baumarten hingegen, die ein lockeres Mark haben, wie bey den Pfirschen (wovon aber im folgenden Kap. besonders gehandelt wird,) halte ich es durchaus nicht für zuträglich, sie vor März zu beschneiden. Auch vom Kernobst sollen frisch ausgesetzte Bäume, weder hochstämmige, noch Zwergstämme, vor März beschnitten werden.

§. 12.

Vom Anheften der beschnittenen Bäume, und vom zweyten Heften.

Daß die Zweige der beschnittenen Spalierbäume sogleich bey oder nach diesem Geschäft ordentlich angeheftet werden, versteht sich von selbst. Hierbey lehrt das Augenmaaß, wie die Aeste gleich weit aus einander stehend angebunden werden. Selbst die Einrichtung der queerlaufenden Geländerlatten, die oben auf einen halben Fuß Rheinl. Abstand angegeben sind, lehrt dieses. Man darf nicht mehrere Aeste zusammen in ein Band binden, sondern jeden besonders, damit nicht der Baum an einem Orte zu buschig und am andern zu blos sey. Die Zweige sollen nie sich kreuzen, oder über einander weggehen, wenn es nicht die äusserste Noth erfordert, eine Lücke zu bedecken. Kann bisweilen das Ende eines Zweigs die Latte nicht erreichen, um da angebunden zu werden, so faßt man es mit einem Bande auf und heftet das Ende des Bandes an die Latte. Die Krümmungen und falschen Wendungen der Zweige richtet man durch die Bänder gerade, auch die Zweige, die mit dem Ende gegen die Mauer hin stehen, an die äußere Seite

des Lattenwerks. Durchgehends aber muß das Anheften zierlich, mit Achtsamkeit und Sorgfalt geschehen, damit alles schön und regelmäßig zu stehen komme. Daß das Band nicht über ein Auge gehe, daß es nicht allzufest zugezogen werde und die Rinde verletze rc. ist kaum zu erinnern nöthig. — Die Bänder zu diesem Anheften bestehen am besten aus zähen Weiden, sogenannten Bandweiden, die entweder noch grün oder im Wasser eingeweicht sind, damit sie zähe wurden und nicht mehr brachen. Bindfäden oder Schnüre taugen nichts, weil sie die Rinde leicht durchschneiden.

Das zweyte Anheften aber, gegen das Ende des Julius, darf nicht mit Bandweiden geschehen, weil diese für die erwachsenen zarten Reiser zu hart sind und sie beschädigen würden, sondern mit Binsen oder Mattenbast u. dgl. Uebrigens hat dieses zweyte Anheften wieder zum Zwecke, die neuerwachsenen Zweige in ihre gehörige Ordnung zu richten, sie sowohl vor dem Abwerfen des Windes zu sichern, als auch die Zierlichkeit des Spalierbaums zu erhalten. In den ganzen Sommer hindurch muß ein jeder loser Zweig nach seiner Ordnung angeheftet werden.

§. 13.

Vom Ausbrechen und Abzwicken der jungen überflüssigen Triebe und der entbehrlichen Augen.

Es ist schon oben bey verschiedenen Gelegenheiten erinnert worden, wie zuträglich das Ausbrechen und Abzwicken der jungen Triebe und das Abdrücken der entbehrlichen Augen bey allen Arten von Zwergbäumen sey. Es ist nicht nur höchst vortheilhaft bey dem Steinobst, vornehmlich bey den Pfirschen, sondern auch beym Kernobst. Man erspart dem Baume nicht nur vielen Saft, den er unnütz in die Zweige, die doch aufs Frühjahr weggeschnitten werden müßten, verschwendete, verhindert manche ihm da gemachte Wunden und viele Mühe beym Beschneiden, sondern der Baum wird auch leichter in seiner Ordnung und sein Safttrieb in mehrerer Gleichheit erhalten.

Das Ausbrechen der Triebe geschieht hauptsächlich gegen das Ende des May. Um diese Zeit sind die an den ge-

schnittenen Aesten ausgetriebenen Zweige hinlänglich ausgesprosset, um entscheiden zu können, was für die Zukunft zweckmäßig sey; was dann überflüssig befunden wird, das wird mit dem Daumen weggedrückt. Diese Methode ist besser, als das Wegnehmen der Zweige mit dem Messer oder das Abzwicken mit den Nägeln. Denn bey letzterer Art und bey dem Messer kommen meistens wieder junge Triebe nach; bey dem Abdrücken aber geht gleichsam die Wurzel und der innerste Keim mit hinweg. Es versteht sich aber von selbst, daß alle schon etwas hart gewordene Zweige mit dem Gartenmesser hinweggenommen werden müssen und nicht ausgebrochen werden dürfen, weil dieses sonst schädliche Verwundungen und für den Ast, worauf der Zweig steht, Verletzungen bewirken würde.

Das Abzwicken der jungen Triebe geht zwar hauptsächlich nur die Steinobstbäume an; indessen ist es auch vielfältig bey Kernobstbäumen gut und anwendbar, wenn man entweder zur Zeit des Safttriebes, wo man keinen Ast wegschneiden darf, einen frechen Trieb, ein Wasserschoß ꝛc. in seinem Triebe mäßigen und aufhalten, oder wenn man von einem Zweige Nebentriebe haben will ꝛc. alsdann zwickt man entweder nur die äußerste Spitze des Zweigs, oder bis zum fünften oder sechsten Blatte ab.

Das Abschieben oder Abdrücken der unnützen Augen mit dem Daumen leistet eben die Dienste, als das Ausbrechen der jungen Triebe, wenn im Frühjahr oder bey dem Schnitte solche Augen weggeschafft werden, die am Baume unrechtstehende, überflüssige oder schädliche Zweige austreiben würden. Durch dieses Zuvorkommen werden ebenfalls dem Baume viele Säfte erspart und Wunden verhütet.

Alle diese Verrichtungen erfordern aber eben so viele Kenntniß, Nachdenken, Aufmerksamkeit und Erfahrung, als der Baumschnitt selbst. Beym Schnitte kann man ein Versehen oft noch nach der Hand verbessern; wenn aber ein nöthiger Zweig, ein nützliches Auge ausgebrochen ist, so ist es verloren. Wer daher noch keine Uebung darin hat, der breche nichts mit zweifelhaften Gedanken ab, ohne überzeugt zu seyn, daß es ein schädlicher oder ganz unnützer Zweig sey; z. B. solche Augen oder Zweige, die gegen die Mauer

oder vorn hin wachsen; falsche Holzzweige, die aus dem Stamme kommen, wenn sie nicht nöthig sind, leere Plätze auszufüllen, oder Zweige zu ersetzen, die durchs Tragen geschwächt sind; ferner die doppelt und dreyfach aus einem Knoten kommenden, von denen man nur den besten gebrauchen kann. — Das Ausbrechen der Früchte vom Kernobst lasse man bis zum Junius und Julius, wo der Baum seine überflüssigen Früchte selbst fallen läßt; auch Wind und Wetter vermindert sie oft hinlänglich.

Drittes Kapitel.

Ausübung und Vorzeichnung des Schnitts der Zwergbäume von Kernobst.

§. 1.

Vorerinnerung.

Um die in den vorhergehenden Kapiteln gegebenen allgemeinen und besonderen Regeln vom Zwergbaumschnitte des Kernobstes für die Ausübung einigermaßen zu erläutern, und etwas anschaulich zu machen, so habe ich dazu einige Zeichnungen geliefert. Ich wählte dazu meistens Pyramiden von Aepfeln und Birnen, theils auf zwergartige Mutterstämme, theils auf starktreibende Wildlinge veredelt. Solche Pyramiden nehmen den wenigsten Raum ein, und der Schnitt ist im Grunde derselbe, bey dieser oder bey jener Figur. Auch sind sie hier nicht eigentlich nach der Natur gezeichnet, ringsum mit Zweigen bekleidet, weil es jetzt nur auf die Deutlichkeit der kurzen Erklärungen von den Ursachen ankommt, warum so und nicht anders geschnitten wurde. Die vordern und hintern Aeste sind gleichsam auf die Seiten gedrängt, weil sonst wegen der vielen Zahlen Undeutlichkeit und Verwirrung entstanden wäre.

Die Muster sind oft mit Vorsatz unvollkommen angeführt, mit Fehlern im vorjährigen Schnitte oder in ihrem Wuchse überhaupt, um zeigen zu können, wie auch Fehler

zu verbessern sind, die oft der geschickteste Gärtner aus Unvorsichtigkeit oder Eilfertigkeit begeht, und wie nicht jeder Stamm, zumal auf zwergartige Wildlinge veredelt, bey allem Fleiß des Gärtners seiner Erwartung entspricht und seine Hoffnung erfüllt.

§. 2.

Vorzeichnung des Schnitts einer trägbaren Birnpyramide auf Quitten. Taf. III. fig. 1.

1 fig. 1. Taf. III. ist ein Holzast mit drey Zweigen; a wird auf drey Augen zu Holz geschnitten. Die übrigen Zweige fallen ins Messer.

(Weil der vorjährige Schnitt zu lang war, und wenn diese Zweige stehen blieben, eine unförmliche Länge dieses untern Astes entstehen und die Pyramidalgestalt verdorben würde, so werden sie weggeschnitten.)

2 hat vier Zweige. Der erste wird zu sechs Augen geschnitten, (— sonst nur auf vier Augen. Weil aber neben dem Stamme Holz nöthig ist, so müssen mehrere Aeste angezogen werden, um die Lücke zu bekleiden.) Der zweyte wird auf Knotenholz geschnitten; der dritte auf laufend Holz zu vier Augen; der vierte fällt ins Messer.

3 hat drey Zweige; a ist ein Blüthenkopf; b wird zu Knotenholz auf drey Augen geschnitten; c auf vier Augen zu Holz; d fällt ins Messer.

4 sind zwey Aeste, welche auf vier Augen zu Gabelholz geschnitten werden.

(Nach der Regel des französischen Schnitts müßte der Zweig a auf Knoten zu Frucht geschnitten werden; weil hier aber wegen Blöße Holz nöthig ist, so werden beyde Aeste auf Holz geschnitten.)

5 wird an dem kleinen Aestchen abgeschnitten, damit das Aestchen zu einem Holzaste Trieb bekomme.

(Weil Holz in der Gegend nöthig ist. Sonst würde das kleine Aestchen zu Fruchtholz geschnitten und das andere zu laufend Holz. Es steht jedoch dahin, ob es einen Holzzweig mache.)

Nun folgen fünf Tragknospen.

6 ein verunglückter Ast, der fast am Stamme abgebrochen wurde. Es ist zu erwarten, ob da aus einem schlafenden Auge noch ein Reis entstehe.

7 ist ein kleines Fruchtholz, das zu Leitholz verwendet und

auf drey Augen geschnitten wird, weil es darunter kahl ist.

8 ein Holzast mit drey Tragknospen, wird zu Holz auf drey Augen geschnitten.

9 ist ein eben solcher Ast.

10 ein laufend Holz, das auf drey Augen geschnitten wird.

11 ein laufend Holz auf drey Augen.

12 desgleichen.

13 der Zugast welcher auf sechs Augen gesetzt wird.

(Eigentlich sollte er nur fünf Augen behalten. Weil aber der Schnitt vom vorigen Jahre das Knie dahin macht, so muß das oberste Auge, das die Verlängerung des Zugastes bildet, auf den Schnitt zu stehen, um die senkrechte Gleichheit zu halten.)

§. 3.

Beschreibung des Erfolgs beym vorhergehenden Schnitte, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Birnpyramide im folgenden Jahre. Taf. III. fig. 2.

1 fig. 2. ist der im vorigen Jahre auf drey Augen geschnittene Ast, welcher zwey Zweige getrieben hat. Das mittelste Auge blieb schlafend. (Die Zweige sind schwach, weil der Baum oben zu viel Zug bekam.)

a wird auf vier Augen zu Holz geschnitten, (welches zukünftiges Jahr zu Gabelholz geschnitten wird, weil Holz nöthig ist.)

b fällt ins Messer, (weil es nach dem Stamme zu steht.)

Von 2 hat der erste Zweig a sich zu Tragholz angelassen, (weil der Zug zu stark oben hinaus gieng.) Dieses bleibt, und bekommt aufs Jahr Frucht. b war zu Knotenholz geschnitten, und bekommt auf folgendes Jahr Blüthe, und zwar gewisser als a, weil es junges Holz ist.

c war auf vier Augen geschnitten, davon blieben zwey schlafend. Die äussersten Augen trieben die Zweige d und e.

d wird wird auf vier Augen zu Holz geschnitten.

(Stände dieser Zweig auf der andern Seite, oder wäre der Baum auf Wildling veredelt und nicht auf Quitten, wo er ohnehin gern Frucht ansetzt, so würde dieser Zweig auf Knoten zu Frucht ge-

schnitten. Weil er aber gut zu Holz auf der nöthigen Seite taugt, so wird er zu Holzzweig geschnitten.)

c wird auch auf vier Augen zu Holz geschnitten, also wird hier ein Gabelholz gemacht.

Bey 3 trägt a dieses Jahr Frucht. b war auf drey Augen zu Knotenholz geschnitten; weil nun aber in dieser Gegend Holz nöthig ist, so wird er auf fünf Augen zu laufend Holz geschnitten. c war auf vier Augen zu Holz geschnitten, und wird nun wieder auf vier Augen zu laufend Holz geschnitten.

(Weil dieser Zweig viel stärker als b ist, so wird c ein Auge weniger geschnitten, damit b desto gewisser zu Holz und nicht zur Frucht sich anlegt. Denn so geht der Saft mehr nach dem langen Zweige.)

Der Ast 4, der auf Gabelholz geschnitten war, trieb vier Zweige. a wird hier zu Holz geschnitten auf vier Augen. b ein Fruchthölzlein bleibt ganz und wird oben geknickt, damit das äusserste Auge nicht austreibe, sondern das Aestchen sich in sich selbst verstärke, und desto gewisser Blüthenknöpfe bilde; c wird auf Knoten, und d auf vier Augen zu laufend Holz geschnitten.

Das Traghölzchen 5 wurde versucht, im vorigen Jahre zu treibend Holz zu machen; es hatte aber dieses Jahr Frucht angesetzt.

Von den fünf Tragaugen ließ sich das dritte x ohne Schnitt zu Holz an, welches hier wegen der Blöße wohl zu statten kommt. Es wird nun auf vier Augen zu laufend Holz geschnitten.

Der Stumpen 6 vom abgebrochenen Aste wurde dürr; er wird weggeschnitten.

Der Ast 7 machte es wie 5; er wurde Blütheholz.

xx hatte voriges Jahr zwey Früchte; diese zogen statt neuer Blüthenknöpfe ein laufend Holz herbey, (welches der Zug des Safts nach oben hin verursachte;) es wird nun auf vier Augen zu laufend Holz geschnitten.

Das mittlere Auge 8 blieb schlafend. a wird zu Knotenholz auf drey schlafende Augen geschnitten; b zu drey Augen auf laufend Holz. — Die übrigen Traghölzchen bleiben.

Von den drey Tragaugen 9 ist a zu einem Holzzweige ge-

wachsen; er wird nun auf Knotenholz zu drey Augen geschnitten; b auf vier Augen zu laufend Holz. — Der Stotzel, an welchem die beyden äussersten Augen zurückgeblieben waren, (weil das unterste Auge stark trieb,) wird weggeschnitten, weil da kein Zweig mehr hervorkommen könnte.

Von 10 hatte das äusserste Auge stark getrieben, die hintersten beyden blieben schlafend. — Jenes wird auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten.

Eben so ist es bey 11.

Von 12 hat das äusserste Auge stark getrieben; es wird nun zur Spitze genommen mit drey Augen; die alte Spitze fällt ins Messer.

(Es wird aber nicht nur diese alte Spitze weggenommen, sondern auch der neuen werden nur drey Augen gelassen, damit unten der Baum mehr Kraft bekomme, und die untern Reiser in Wuchs gesetzt werden, auch besonders, damit die Gabelhölzer nicht zu Frucht, sondern zu Holzzweigen anschlagen.)

§. 4.

Vorzeichnung des Schnitts einer jungen Zwergpyramide auf starktreibendem Birnwildlinge. Taf. III. fig. 3.

Hier ist: 1 ein Holzast, welcher auf sechs Augen geschnitten wird.

2 ist dasselbe.

3 ist ein Holzast auf vier Augen.

4 ist ein Holzast mit einem Fruchtaste, der unvermuthet aus dem schlafenden Auge kam (ein Beweis seiner Kraft.); der Fruchtast a wird auf drey Augen zu Frucht geschnitten und b zu laufend Holz auf vier Augen, oberhalb dem vorjährigen Schnitte.

Der Holzast 5 auf vier Augen.

(Die schlafenden drey Augen können aufs Jahr Frucht ansetzen, welches aber nicht zu verbürgen ist. Setzen sie nun Frucht an, so wird im Frühjahr der Schnitt auf vier Augen eben so gemacht.)

6 ist ein Holzast mit einem Fruchtzweige. Der Holzast wird gehörig auf vier Augen geschnitten, dem Fruchtaste aber wird nur oben die Spitze abgekneipt.

(Weil jener dem Fruchtholze den überflüssigen Saft ableitet, so muß

dieses aufs folgende Jahr Frucht ansetzen. — Nach dem französischen Schnitte müßte der Fruchtast auf drey Augen geschnitten werden. Allein bey dem starken Triebe des Baums wäre es hier ungewiß, ob nicht Holz aus den schlafenden Augen käme.)

7 ist laufendes Holz auf vier Augen.

8 ist dasselbe, so wie auch 9, 10, 11 und 12.

13 ist die Spitze oder der Leitast; er wird auf zehn Augen geschnitten, die alle auf Holz gearbeitet werden.

(Es werden also dem Baume, weil er frech, und unten zu Frucht geschnitten ist, vier Augen mehr aufgesetzt; sonst könnte er seine Gewalt nicht ausüben. Von diesen zehn ausgetriebenen Knoten wird jedem das äußerste Auge weggebrochen.)

Sollte nun die Blüthe zu Grunde gehen, folglich der starke Saft nicht durch die Frucht verzehrt werden, so muß man den Baum das folgende Frühjahr, eben so wie diesmal behandeln und schneiden. Hatte er aber vier bis fünf Früchte, so wird im Schnitte ein Auge abgebrochen. Wenn er sonst wieder so hoch geschnitten würde, so würde er unten kahl werden.

§. 5.

Beschreibung des Erfolgs von dem vorhergehenden Schnitte, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Birnpyramide im folgenden Jahre. Taf. III. fig. 4.

Ein erst dieses Jahr aus dem alten Holze ausgetriebener Zweig x, (ein Beweis vom starken Trieb des Baums) wird auf fünf Augen zu laufend Holz geschnitten.

Der vorjährige auf sechs Augen geschnittene Ast 1 hat drey Zweige getrieben. a wird zu Knotenholz geschnitten auf zwey Augen; b zu laufend Holz auf vier Augen und c fällt ins Messer.

Der Ast 2 hat einen Zweig getrieben und ein Blütheauge. — Jener wird nun auf drey Augen (weil der zweyte Schnitt etwas lang war) geschnitten.

Bey dem voriges Jahr auf vier Augen geschnittenen Aste 3 hat das hinterste schlafende Auge einen Blütheknopf x angesetzt, und drey Zweige getrieben. — a wird zu Knotenholz geschnitten; b ist ein Fruchtholz, das (außer der Regel) ganz bleibt, und nur oben an der

Spitze geknickt wird; c wird auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten; d ist ein feines aus dem alten Holz getriebenes Fruchtholz. Es bleibt (außer der Regel) ganz, und wird nur oben geknickt. *)

Der Holzast 4 mit seinem Fruchtaste hat jeder zwey Zweige getrieben; a, ein feines Fruchthölzchen, bleibt ganz; b wird zu Knoten geschnitten; c auf drey Augen zu laufend Holz; d fällt ins Messer.

Der Ast 5 hat zwey Zweige getrieben; a wird zu Knotenholz geschnitten; b zu laufend Holz auf drey Augen.

Bey dem Aste 6 hat der Fruchtzweig a keine Frucht angesetzt; er muß wegen des starken Triebes des Baums noch ein Jahr stehen bleiben, und zwar so lange, bis am Knotenholze Blüthe ist. (Denn, wie vorhin in der Anmerkung gemeldet, nur so lange, bis das Knotenholz trägt, bleiben die langen feinen Fruchtzweige, weil sie den überflüssigen Saft einnehmen; sie sind an sich außer der Regel. Sie werden aber kassirt, wenn der Baum in Ordnung ist und auf Knoten trägt. — Bey einer klugen Erziehung sieht man einem feurigen Temperament eines Kindes manches nach, um sein Feuer nicht niederzuschlagen, welche Nachsicht aber bey seiner weitern Ausbildung gegen die Regel der Erziehung wäre.) Das feine Fruchthölzchen b bleibt auch außer der Regel wegen des starken Triebes ganz; es bekommt aufs Jahr unfehlbar Blüthe. c wird zu laufend Holz

---

*) Was am Zwergbaume außer der Regel geschnitten oder gelassen wird, geschieht nur so lange, bis der Baum seine Ordnung und einen gemäßigten Trieb hat, also hauptsächlich in seiner Jugend, wo er vielfältig noch einen stürmischen Trieb seines Safts äußert. Man läßt ihm z. B. viel oder weniger feine Hölzchen zur Frucht ganz und unbeschnitten, damit er seinen Saft vertheilen könne und nicht veranlaßt werde, verunstaltende geile Triebe und Wasserschossen zu bilden, sondern Frucht ansetze, die seinen Trieb am besten mäßigen. Dadurch wird sein Feuer gemäßigt, aber nicht erstickt. Daß man ihm solche Fruchtäste ganz und unbeschnitten läßt, wäre bey einem gemäßigten Triebe und wenn der Baum in seiner Ordnung, in völliger Tragbarkeit und im rechten Alter ist, gegen die Regel; er muß dann nämlich seine Früchte am Knotenholze tragen; und keine ganze Zweige zu Frucht läßt man dann mehr. Daher werden auch diese gelassenen ganzen Fruchtästchen zu seiner Zeit als unregelmäßig wieder weggeschnitten.

auf drey Augen. x ist ein aus dem schlafenden Auge unvermuthet entstandenes Fruchtholz, das ganz bleibt.

Bey dem auf vier Augen geschnittenen Aste 7 gieng nur das äußerste Auge aus; es wird auf vier Augen wieder zu laufend Holz geschnitten.

Der Ast 8 hat desto stärker getrieben; a wird zu Knotenholz auf zwey Augen geschnitten; b zu laufend Holz auf drey Augen. — Das Uebrige mit dem Blütheknopfe fällt ins Messer, weil hier Holz nöthig ist.

Von 9 bekam x ein Tragauge. a wird zu Knotenholz geschnitten; b zu laufend Holz.

Von 10 wird a zu laufend Holz geschnitten. Das Uebrige mit dem doppelten Zweige fällt ins Messer.

Auch bey 11 wird a zu laufend Holz auf drey Augen geschnitten; das Uebrige fällt ins Messer.

(Wenn der Baum dieses Jahr häufige Blütheaugen für das zukünftige Jahr an den außer der Regel stehen gebliebenen Hölzchen ansetzt, so wird dieser Ast 11 aufs folgende Jahr zur Spitze genommen, und dann das Uebrige darüber weggeschnitten, weil man den Beweis hat, daß der Saftrieb des Baums in seiner gemäßigten Ordnung ist.

12 kommt zu laufend Holz auf drey Augen.

Von den im vorigen Jahre der Spitze gelassenen zehn Augen des 13 haben die untersten sechs wieder Blüthenknöpfe angesetzt; die übrigen sind in Zweige ausgeschlagen.

Zu laufend Holz auf zwey Augen kommt auch 14.

Das eine kleine Fruchtholz 15 wird zu laufend Holz auf drey Augen geschnitten. (Davon wird aber nur eins wachsen.)

16 wird zur Spitze oder als Leitast genommen und auf fünf Augen geschnitten. Das Uebrige fällt ins Messer.

§. 6.

Vorzeichnung des Schnitts einer Aepfelpyramide auf Paradiesäpfel. Taf. III. fig. 5.

Der Holzast 1 mit alt Holz wird auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten.

Mit 2 und 3 ist es eben so.

Von dem regelmäßigen Gabelholze 4 wird a zu Knoten

auf zwey Augen und b zu laufend Holz auf drey Augen geschnitten.

Der Holzast 5 wird auf vier Augen zu Holz geschnitten.

Von dem Gabelholze 6 mit zwey Blütheknöpfen wird a zu Knoten geschnitten und b auf drey Augen zu Holz.

Der Holzast 7 gleichfalls auf drey Augen.

k und 8 ist ein Gabelholz. — (Dieses steht nach der allgemeinen Regel sehr gut, weil das feine Holz unten steht, und weil in den starken Ast mit dem alten Holze der meiste Saft geht, in den untern aber ein gemäßigter Zufluß zur Ansetzung der Frucht. Daher kann der untere feine, dem Stamm nächste Ast auf Fruchtknoten, und der stärkere auf drey Augen zu Holz geschnitten werden, wo man denn gewiß Frucht erwarten könnte, welches aber zweifelhaft wäre, wenn die Gabeläste umgewandt ständen. Wenn dies wäre, und der feine Ast stände oberhalb dem stärkern, so müßte das obere dünne Reis ein Auge länger geschnitten werden, um den Zug des Safts in sich zu leiten, und in Holz auszutreiben. Das dickere unten stehende aber müßte um ein Auge kürzer, folglich auf Knoten zu Frucht geschnitten werden.

Der Holzast 9 ist auf drey Augen zu schneiden.

Von dem nicht ganz regelmäßigen Gabelholze wird das untere dicke zu einem Knoten geschnitten, das obere schwache zu Holz.

(Das schwache feine Hölzchen wäre Tragholz, wird aber auf Holz geschnitten; es steht aber dahin, ob es Holz hervorbringt. Setzt es einen Fruchtknoten, so schadet dies nicht, weil Holz hinreichend oben steht.)

Der Holzast m kommt auf drey Augen.

Der Holzast 11 auch auf drey Augen; 12 ebenfalls.

Der Holzast 13 wird auf einen Knoten von drey Augen geschnitten, und zwar nicht auf Frucht, sondern blos um Holz zu erwarten.

(Denn weil hier der Baum etwas kahl ist, so muß er den obern Busch verlieren, und über diesem Knoten abgeworfen werden, so schöne Früchte er auch voriges Jahr daran getragen hat. — Eigentlich sollte der Zweig 11 zum Leitast genommen und zur Verstärkung des untern Theils des Baums an diesem abgeworfen werden (wo er denn auf sechs Augen geschnitten werden müßte); da er indessen zur Lehre dienen kann, wie es sich mit dem aus dem Knoten wachsenden Holz verhalte besonders aber, da dieser Knoten von drey Augen den aufsteigenden Saft in starkem Maaße

bekommt, und er einen guten und noch stärkern Ast, als jetzt der Leitast ist, geben kann, so mag man ihn oben abschneiden.)

§. 7.

Beschreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Aepfelpyramide auf Paradiesäpfel im folgenden Jahr. Taf. III. fig. 6.

Der Ast 1 hat ein regelmäßiges Gabelholz gemacht, wovon a auf Knoten zu Frucht, und b auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten wird.

Der Ast 2 hat drey Zweige ausgetrieben, wovon a zu Knoten auf zwey Augen; b auf vier Augen zu laufend Holz geschnitten wird, und c ins Messer fällt.

Von 3 hat das hinterste Auge a hier (außer der Regel) das stärkste Gewächs gemacht und wird nun auf vier Augen zu laufend Holz geschnitten; b hat sich zu Fruchtholz gemacht; c wird wegen der Bekleidung (außer der Regel, da es in anderem Verhältniß Knotenholz geben sollte) auf Zugholz mit drey Augen geschnitten.

Das hinterste Auge 4 blieb schlafend; das zweyte machte ein Blütheauge und das äußerste ein laufend Holz. Es wird auf drey Augen als ein simpler Holzast geschnitten.

Das hinterste Auge 5 trieb a, welches zu Knotenholz mit zwey Augen geschnitten wird. Das folgende Auge blieb schlafend. b wird auf laufend Holz geschnitten (außer der Regel. — Denn nach derselben hätte er, als bey einem Baume auf nicht stark treibendem Paradiesstamme, zu laufend Holz geschnitten werden, und der folgende ins Messer fallen sollen, weil schon dahinter ein Knotenholz ist; weil aber der Baum doch ziemliche Kraft zeigt, so kann er es vertragen.) — c fällt ins Messer.

Von 6 haben die beyden Tragaugen aa sich in Holz verwandelt und werden nun zu Knoten auf drey Augen geschnitten; b ein Traghölzchen aus dem schlafenden Auge bleibt ganz; c wird zu Zugholz auf drey Augen geschnitten; d fällt ins Messer.

Von 7 hat nur das äußerste Auge getrieben; der Zweig wird auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten.

k hat einen Blütheknopf aus dem Knotenholze angesetzt,

und das Gabelholz einen laufenden Ast und ein Fruchtholz getrieben.

Bey dem Aste 8 hat das Knotenholz einen BlüthekNopf aus dem schlafenden Auge getrieben. a wird zu Knotenholz auf 2 Augen, b ebenfalls, und c zu laufend Holz auf drey Augen geschnitten.

Die Tragknospe x1, welche sich in einen Holzast verwandelt hat, wird da wegen der Blöße auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten.

Von 9 hat sich das äußerste Auge zum Fruchtauge gemacht; die andern bleiben schlafend.

Das untere starke Holz 10 hat laufend Holz gemacht, das obere schwächere ein Blüthauge und ein Fruchtholz. Dieses a wird nun auf Knoten auf schlafende Augen geschnitten; b zu laufend Holz auf drey Augen; c fällt ins Messer.

Von dem Gabelholze m wird a zum Knoten und b zum laufenden Holze auf drey Augen geschnitten.

Die beyden hintersten Augen 11 blieben zurück. Das äußerste trieb einen Zweig, der auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten wird.

12 hat drey Zweige getrieben. a wird zu Knotenholz geschnitten; b ebenfalls zu Knotenholz. (Wird aber doch, weil der Saft am stärksten oben hinaus treibt, Zugholz geben.) — c wird zur Spitze oder zum Leitast genommen und auf vier Augen geschnitten.

(Weil das vierte Auge gerade nach dem abzuschneidenden Hauptzugast hinsieht, so wird die Spitze regelmäßig abgeschnitten. Stände aber das Auge hinten hinaus, so müßte das dritte Auge (bey einem auf Wildling veredelten Baum das fünfte Auge) zum letzten genommen werden, damit die Verlängerung des Zugastes hinein auf den Schnitt zu stehe und die senkrechte Gleichheit mit dem Schaft herstelle.)

Da der Ast 12 sich stärker als die Spitze gemacht, und dieselbe geschwächt hat, so fällt nun 13 ins Messer.

Viertes Kapitel.

Vom Schnitte und von der Behandlung der Zwergbäume des Steinobstes, besonders der Pfirschen.

§. 1.

Vom Zwergbaumschnitte des Steinobstes überhaupt, und der Pfirschen insbesondere.

Der Schnitt der Steinobst-Zwergbäume ist von dem Schnitte des Kernobstes in vielen Stücken sehr verschieden. Diese Art Obstbäume haben eine ganz andere Natur. Ihr Wachsthum ist sehr lebhaft und oft ungestüm. Sie wachsen geschwind, blühen sehr früh und bringen schneller und häufiger Früchte als das Kernobst. Die Wunden der letztern verwachsen auch viel geschwinder, und ihre Wunden sind nicht so gefährlich, als die der Steinobstbäume. Wenn auch bey letztern im Schnitte etwas versehen worden ist, so läßt sich dies leichter wieder in Ordnung bringen; bey dem Steinobst aber ist und bleibt es verdorben, wenn man einen groben Fehler gemacht hat. Wir haben zu Anfange des 1. Kap. dieses II. Theils in einer Anmerkung einen Wink gegeben, wie verschieden auch das Entwicklungsvermögen und die Natur beym Steinobste von der des Kernobstes sey, und wie sehr bey jenem schon wieder unter sich selbst modificirt. Hat das Fruchtauge bey dem Kernobst 2, gewöhnlich 3, auch wohl bey manchen Sorten 4 und 5 Jahre nöthig, sich völlig auszubilden, so blüht das Steinobst am einjährigen Holze, nämlich am vorjährigen Sommertriebe, und seine Fruchtaugen daran werden im ersten Sommer, und zwar nur von Johannis an, ausgebildet. Seine Fruchtzweige machen kein Knotenholz oder Ringelholz mit schlafenden Augen, die sich nach und nach entwicklen, sondern ihre Bouquets und an einander sitzenden Fruchtaugen, die auf der Spitze ein einziges Laubauge haben (von welchem aber die künftige Fruchtbarkeit dieser Fruchtvorräthe abhängt),

verlängern sich jährlich etliche Jahre lang um einen Nagel breit und setzen vollkommen ausgebildete Fruchtaugen an.

Indessen hat das Steinobst in Ansetzung seiner Fruchtaugen verschiedene Modificationen unter einander, welche man wissen und worauf man beym Schnitt desselben genaue Rücksicht nehmen muß.

Einiges Steinobst setzt alle Fruchtaugen immer neben einem Laubauge an, wo denn meistens zwey Fruchtaugen darneben und in der Mitte ein Laubauge steht, wie bey allen Pflaumen, und einigermaßen auch bey den Pfirschen, Aprikosen und Mandeln. Indessen haben die Pfirschen rc. auch von den beyden folgenden Arten etwas an sich, weswegen ihr Schnitt die meiste Behutsamkeit erfordert.

Anderes Steinobst hat die Fruchtaugen und die Laubaugen am vorjährigen Triebe vertheilt, und stets ist das Auge an der Spitze ein Laubauge. So ist es mit mancherley Kirschensorten, wie bey der doppelten Glaskirsche, der Montmorency, der rothen Maykirsche rc.

Bey manchem Steinobst sitzen die Fruchtaugen am Jahrestrieb einzeln, und nur ein einziges Laubauge sitzt an der Spitze. Dazu gehören auch verschiedene Kirschensorten, die Brüsselsche Bruyn, die Bouquetkirsche rc. — Für diese letztere sowohl, als für die vorhergehende Kirschensorten ist ein gewisser Sommerschnitt unumgänglich nöthig, wovon wir hernach reden wollen.

Der Schnitt des Pfirschenbaums ist überaus niedlich und sinnreich; er ist die hohe Schule für den Kunstbaumgärtner, dessen Talent hier den größten Wirkungskreis hat. So bekannt der Pfirschenbaum mit unserm Himmelsstriche ist, so behält er doch viel Feuer von seinem Vaterlande, und einen solchen Eigensinn in seinem Wuchs, daß er gar bald erkrankt und abgeht, wenn man seiner Natur zuwider handelt. Man muß daher seinen wilden Trieb einzuschränken wissen, ohne ihn muthlos zu machen, und sein Feuer zu mäßigen, ohne es auszulöschen. Er erschöpft sich bald durch frühzeitiges Tragen und häufige Früchte; man muß ihn daher in einer gemäßigten Wirksamkeit erhalten, seine Kräfte mit seinem guten Willen ge-

nau abwägen, seine Gesundheit und Dauer nie aus dem Gesichtspunkte lassen, und ihn überhaupt mit Einsicht und Klugheit behandeln. Dabey kann er über 50 Jahre alt werden; er reicht uns immer schönere und herrlichere Früchte, je älter er wird. Die Bekleidungen der Mauern und Spaliere mit ihm sind die schönsten von der Welt; ein paradiesischer Anblick stellt sich uns bey seinen prächtigen und zugleich köstlichen Früchten dar, die mit ihrem erfrischenden, süßen und reitzenden Safte mehr als alle Obstfrüchte erquicken.

Der Pfirschenbaum schickt sich auch zu keinem Zuge besser als am Spalier, und an diesem nur hauptsächlich auf den Gabelzug, weil der ungestüme Trieb seines Saftes nicht besser als durch stets waagrechte Beugung seiner Aeste gemäßigt und in Ordnung erhalten werden kann, wobey er sich auf 40 bis 50 Fuß weit auszubreiten im Stande ist. Bey frey stehenden Pyramiden, deren man zwar nicht viele antrifft, die aber in der That nicht zu verwerfen sind, werden immer alle Aeste eingekürzt; was Wasserholz ist, und aus starken vorlaufenden Aesten besteht, wird kurz auf vier Augen geschnitten, damit man wieder feines Holz erhalte, daß sich zum Tragen bequemt.

§. 2.

Von der Lage der Pfirschenspaliere.

Die Lage der Pfirschenspaliere, oder der Stand und die Wendung der Spaliermauer gegen die verschiedenen Sonnenseiten trägt vieles zum mehrern oder mindern Wachsthume dieser Bäume, und zur Güte oder Unvollkommenheit ihrer Früchte bey. Die Morgenseite ist bey hitzigem und leichtem Boden vielen Pfirschensorten sehr zuträglich. Da sie dann von frühe Morgens bis Nachmittags 1 Uhr des Sonnenscheins genießen, so ist diese Wärme hinreichend zur Zeitigung ihres Holzes und ihrer Früchte, und nicht zu brennend, um allzu ausschweifend zu treiben und ihre Früchte leicht abzuwerfen. Nur inkommodirt sie auf dieser Seite der schneidende Nordostwind, und die brennende Frühlingsluft.

Die Mittagslage aber ist unserem Klima die beste für die Pfirschenbäume, und was die Violetten und Pa-

vies, die späten Pfirschensorten betrifft, so gedeihen diese in gar keiner andern Lage. Hier sind sie gegen die Nordwinde und Nordwestwinde gedeckt, und genießen der Sonnenstrahlen von 9 Uhr Morgens bis Nachmittags 4 Uhr. Diese Hitze ist bey unserer Lage von dem Grade, sie vollkommen zu zeitigen, und nur in mehr mittäglicherem Himmelsstriche trocknet diese Sonnenhitze die Früchte aus und macht sie mehligt.

Die Abendseite ist nicht gut dienlich, die Nordseite aber gar nicht. — Bey Besetzung der Mauren oder Wände, die sich von Morgen gegen Abend wenden, muß man die Wahl so treffen, daß man denjenigen Sorten, die am spätesten reifen, die am meisten südliche Lage giebt.

§. 3.

Nach der Verschiedenheit der Aeste der Bäume, die man nothwendig kennen muß, finden sich auch bey den Pfirschen die oben beschriebenen falschen Holzzweige, und die Wasserschossen. Ja, diese sind bey den Pfirschen wegen ihres ungemein starken Safttriebes häufiger, als bey dem Kernobst, obgleich sie auch gar vielfältig vom ungeschickten Beschneiden der Aeste herrühren. Indessen muß man mit ihnen eben so vorsichtig, als beym Kernobst umgehen, sie nicht leicht ganz wegschneiden, sondern sie durch zeitige Beugung und Krümmung, sowie durch kluge Behandlung zu guten Zweigen umschaffen, besonders aber den Ursachen nachspüren, warum sie entstanden, um dadurch dem Uebel vom Grunde aus abhelfen zu lernen. Sie sind sehr oft stille Lehrmeister, die dem nachdenkenden Gärtner zeigen, wo er im vorigen Schnitte gefehlt hat.

Der Pfirschenbaum bringt seine Früchte an dem vorjährigen Holze. Unter seinen Fruchtästen sind die Hakenäste oder Rippenzweige nicht über 5 oder 6 Zoll lang; sie dauern nicht länger als ein Jahr. Nach der Zeitigung der Frucht verdorren sie, wenigstens werden sie doch weggeschnitten. Man muß sie daher alle Jahr mit vorräthigen Fruchtzweigen für das künftige Jahr hinreichend versehen, und zu dem Ende die Hackenäste abwechselnd kurz und lang schneiden, einige zu jetzigem, andere zu künftigem

Fruchtholz. Man muß ferner die Pfirschenbäume immer mehr niedrig als hoch ziehen, und die Aeste immer nahe am Hauptaste schneiden, damit man nicht halb Ellen langes todtes Holz erhalte, und inwendig keine Nacktheit entstehe. Auch muß man nie einen senkrechten Ast am Stamme stehen lassen, sondern alle muß man stets schräg anheften. — Ist nach einigen Jahren ihr erstes Feuer und ihr ungestümer Trieb gemäßigt, so muß man sie kürzer im Schnitte halten; alsdann aber auch nicht vergessen, sie mit frischer guter Erde von Zeit zu Zeit zu besorgen und zu erfrischen.

So viele Wunden und Schnitte man ferner dem Pfirschenbaume erspart, so viele Wohlthaten erzeigt man demselben. Denn bey einem Safte, der sich in Harz verdickt, sind die Wunden viel empfindlicher und nachtheiliger, und verheilen nicht so bald und so leicht, als bey dem kühlern Safte der Kernobstbäume. Man muß sich daher vornämlich das Ausbrechen der überflüssigen Schößlinge, so lange sie noch jung und zart sind, wohl empfohlen seyn lassen, und alle unnöthig befundenen Zweige, so wie alle diejenigen, die aus einem und demselben Auge entstanden sind, bis auf den besten davon mit dem Daumen abdrücken, oder, wie der gemeine Gärtner spricht, im Käß verdrücken. — Hierzu gehöret auch das Abkneipen oder Abzwicken der Spitzen solcher Aeste, die man entweder in ihrem starkem Triebe mäßigen, oder von welchen man Seitenzweige haben will. Dies muß aber, wie schon oben empfohlen, mit Vorsicht und Klugheit geschehen, sonst kann man dabey mehr verderben, als gut machen. So ist es z. B. ein übler Rath, den man in großen pomologischen Werken findet, „daß man den ersten Pfropftrieb, um ihm sogleich die Gestalt des ausgebreiteten V zu geben, in derjenigen Höhe, wo die beyden Mutteräste entstehen sollen, abkneipen soll." — Nichts schlägt einen Erstling von Baum mehr darnieder, als wenn man im ersten Sommer seinen Schoß und noch dazu in vollem Safttrieb verkürzt, es sey nun mit dem Messer oder mit dem Nagel. Seine Wurzel bekommt dadurch den empfindlichsten Stoß; sein freudiger Trieb ist ihm dadurch nicht für das erste Jahr, sondern auf immer benommen, und wenn er nicht tüchtige

Wurzeln hat, so verdirbt er im ersten Sommer. Hat er aber solche Wurzeln, so treibt zwar der Stumpf etliche Aestchen, aber schmächtige, elende Reischen, die man im folgenden Frühjahr gewiß nicht zu tüchtigen Haupt- und Mutterästen gebrauchen kann. Wenn nicht ein eingesetztes Pfirschenauge von selbst, wie oft geschieht (vornehmlich nach Th. I. bey der Wahl tüchtiger Augen) zwey wohlstehende und gleich starke Zweige sogleich mit einander austreibt, so lasse man ja den Schoß im ersten Jahre, in seiner ganzen Länge nach Gefallen aufwachsen, und wenn er unten Daumens dick und halb Manns hoch würde. Dadurch wird seine Wurzel und seine ganze Kraft gestärkt, und wenn man ihn im Frühjahr nach dem Versetzen auf 3 oder 4 Augen abwirft, so wird er die verlangten Hauptäste in ausserordentliche Stärke treiben, so daß sie die gedachten Schmächtlinge im ersten Jahr zehnmal überwachsen, und die schönsten Spaliere geben, denen jene in ihrem ganzen Leben nicht beykommen. — Solche ungeprüfte und verkehrte Lehren sollte man nie, viel weniger in einem kostbaren Werke, vortragen.

§. 4.

Erster Zuschnitt zur Anlage eines Pfirschenspaliers auf den Gabelzug, und fernere Behandlung.

Sobald das Stämmchen mit seinem einjährigen Schusse (nach dem vorhergehenden §.) aus der Baumschule an seinen Standort versetzt worden ist, so wird es, etwa einen Fuß von der Erde, auf zwey schöne vollkommene Augen, die einander gegenüber stehen (wonach man sich sogleich beym Aussetzen richten kann, so daß diese erwählten Augen nach den Seiten hin stehen), abgeschnitten. Der Schnitt muß von der Mauer gegen sich zu geführt werden, also muß die Schräge des Schnitts gegen die Mauer zu stehen. Die übrigen Augen, die etwa unter den beyden zu Haupt- und Mutterästen erwählten Augen stehen, bricht man entweder sämmtlich mit den Fingern aus, oder man läßt zur Vorsorge zwey stehen, damit man eine Reserve habe, wenn etwa einer von den beyden erwählten Trieben durch ein Insekt oder sonst verunglücken sollte. Haben sie aber glücklich ausgetrieben und sind einen oder zwey Fin-

ger lang gewachsen, so werden die darunter ausgetriebenen Aestchen sogleich im Käß verdrückt.

Diese beyden Zweige können im ersten Jahre über eine Elle lang wachsen und mehrere Nebenästchen treiben. Sobald aber diese Hauptäste etwas gestärkt sind, so müssen sie sogleich waagrecht, oder ein wenig höher mit einem zarten Bande, etwa von Bast, an das Spalier angeheftet werden, und zwar jeder auf beyden Seiten in gleicher Richtung, so daß einer genau, wie der andere, seine Lage hat, damit sich vom Anfange an der Saft gleichförmig vertheile, und keiner stärker als der andere werde. An dieser Gleichheit ist allerdings sehr viel gelegen. Man muß deswegen sogleich in den ersten Monaten ein wachsames Auge darauf haben, ob nicht ein Ast den andern an Stärke überwachse; sobald man dies gewahr wird, muß man den stärkern entweder tiefer und gebogener herunter binden (wodurch der Saft sogleich gezwungen wird, gemäßigter einzutreten), oder man muß diesen stärkern an der Spitze 1 oder 2 Zoll lang den Trieb abzwicken, welches auch seinem vordringenden Triebe einen Halt macht. Indessen darf dieses nicht vor Johannis geschehen; das tiefere Herunterbinden aber kann bald verrichtet werden.

[Hätte man aber ein Stämmchen ausgesetzt, das schon zwey wohl stehende und starke Gabelzweige hat, so wäre fast ein Jahr gewonnen; es müßte dann sogleich, wie das erstere im zweyten Jahre, behandelt werden, nur mit dem Unterschiede, daß ihm (wegen seiner Arbeit auf der Wurzel) einige Augen weniger abgeschnitten würden, als ersterem bereits eingewurzelten im zweyten Jahre.]

Zweytes Jahr.

Hätte nun das erstere auf zwey Augen abgeworfene Stämmchen allenfalls die beyden Hauptzweige im ersten Jahre ungleich getrieben, so daß der eine viel stärker und dicker geworden wäre als der andere, so müßte sogleich beym ersten Schnitt im Frühjahr darauf hingearbeitet werden, die Gleichheit herzustellen. Zu dem Ende muß man den starken Ast kurz, wohl bis auf einen Finger lang abschneiden, und den schwachen ganz lassen; alsdann wird

der Saft im starken Aste alterirt, und steht still. Unterdessen zieht ihn der schwächere an und bekommt den Zufluß des Safts, so daß er mit dem starken in's Gleichgewicht kommt. Dabey kann man am stärkern Aste einen Theil der unterhalb hervorgetriebenen Nebenzweige, wenn solche da sind, stehen lassen, damit sie einen Theil des Safts verzehren.

Haben nun aber die beyden Augen im ersten Jahr zwey gleich starke Aeste getrieben, die sogleich in ihrer gehörigen Lage angeheftet wurden, so werden sie nun im Frühlinge des zweyten Jahres auf acht Augen verkürzt. Diese werden zwey Gabeln und dahinter einen Ast von einer halben Ellen Länge bilden. Kein Herzast wird geduldet; er wird herausgeschnitten, weil er sonst den untern die Kraft nehmen würde, so daß sie im dritten Jahre schon kahl sind. Weiterhin wird der obere aus der Gabel gewachsene Zweig zum Leitast auf vier Augen geschnitten; der darunter befindliche aus dem 7ten Auge ausgetriebene Zweig wird weggenommen; der dahinter befindliche Trieb wird auf sechs Augen geschnitten, weil das unterste Holz immer voran seyn muß. Kommt von den übrigen Augen bey einem sehr starken Triebe Fruchtholz heraus, so nimmt man es an.

So wird fortgefahren und aus dem Gabelholze vom obern Reise immer das Leitreis genommen und der Mutterast fortgeleitet. Alle Aeste müssen immer waagrecht gelegt und angeheftet werden; gerade stehende ziehen sogleich mehr Saft an, überwachsen die andern und hindern die gleiche Vertheilung des Safts.

§. 6.

Weiterer Unterricht und Regeln vom Zwergschnitte des Pfirschenbaums, von seiner übrigen Besorgung und seiner Pflege im Alter.

Der Schnitt des Pfirschenbaums ist ganz verschieden von dem Apfel- und Birnbaumschnitte. Dieser geschieht meistens auf Knoten; beym Pfirschenbaume aber wird das Tragholz ganz und unbeschnitten gelassen, es sey denn, — entweder, daß man das Tragholz auf das folgende Jahr vermehren und vorräthig haben will, wo es auf vier Augen geschnitten wird, oder daß man laufendes Holz nöthig hat, wo man es auch auf vier Augen verkürzt.

Eine Hauptregel beym Pfirschenbaum ist, daß man ihn gleich anfangs kurz hält, und daß man, so weh es auch oft thut, des schönsten Astes nicht schont und daß man ihn ganz kurz zu schneidet; sonst wird der Baum unten nackend, da ohnehin das Tragholz nach getragener Frucht abstirbt. Indessen wird ein kluger Gärtner hierbey Maaß und Ziel gebrauchen und nach Beschaffenheit des Triebes, des Alters und anderer zusammenlaufender Umstände, sein Feuer zu mäßigen wissen, aber es nicht ersticken. Hierbey ist besonders zu merken, daß man beym Schneiden den Zwergpfirschen, die auf Mandeln veredelt sind, mehr Holz läßt, als denjenigen auf Pflaumen; denn da die Mandeln einen stärkern Trieb haben, so werden sie durch allzu scharfes Schneiden in ihrem Wachsthum sehr zurückgesetzt; ihr Feuer wird dann nicht sowohl gemäßigt, als vielmehr getilgt; und leicht geht ein solcher Baum ganz ab.

Man muß ferner hauptsächlich auf Gewinnung der Holzäste sehen, um daraus immer Tragholz ziehen zu können; alsdann giebt es Tragholz genug. Wenn aber an einem Aste das laufende Holz fehlt, so wird er kahl, weil das Tragholz stets abstirbt.

Wenn man nun jedesmal im Frühjahr den Schnitt des Pfirschenbaums selbst vornehmen will [vor Winter oder im Winter taugt sein Schnitt in unserem Klima nicht gut], *) so trenne man ihn auf (doch nicht ohne höchste

*) Viele Gärtner behaupten zwar das Gegentheil, sowie verschiedene Schriftsteller über diesen Gegenstand; es sind mir auch Beyspiele von Gartenfreunden bekannt, daß sie von den im Herbst beschnittenen Pfirschen- und Aprikosenbäumen, deren Schnitte sie mit Baumkitt bedeckten, mehr Früchte erhalten haben, als von den im Frühjahr beschnittenen; es ist auch wohl begreiflich, daß schon der erste eintretende Saft im Frühjahr den stehen gebliebenen Augen allein zu statten kommt und sich nicht unnütz vertheilt; ja es ist auch zuverläßig, daß selbst im Winter bey gelinder Witterung, die sich doch oft einfindet, der Saft nicht unwirksam ist, und bey beschnittenen Bäumen mehr zur Ausbildung der Fruchtaugen arbeiten kann, als wenn er sich bey unbeschnittenen unnütz vertheilen muß. Da aber die ersten Augen bey dem Schnitte durch Kälte austrocknen und da man nicht weiß, ob ein kalter oder gelinder Winter einfallen

Noth die Mutteräste), und schneide zuerst alles Trockene und Dürre heraus, so wie auch das alte Holz, welches vor etlichen Jahren trug, und jetzt keine frische Triebe mehr hat. Die ganz kleinen schwachen Reiser, so wie auch die sehr starken, welche nur blaßgrün aussehen und weit aus einander stehende Augen haben, nehme man ebenfalls weg, wenn anders dadurch keine Lücken verursacht werden, oder wenn man dieselben nicht nöthig hat, um benachbarte Lücken zu bekleiden, oder wenn nicht der Trieb, die Jugend ꝛc. ein anderes Verfahren räth, wo sie denn auf 4 bis 6 Zoll verkürzt werden. Nun fängt man auf der rechten Seite unten an, und beschneidet alle mittelmäßige, starke, und dick mit Augen besetzten Reiser wechselsweise, so, daß ein Reis 6 Zoll bis 1 Fuß und darüber lang bleibt (nach Verhältniß seiner Länge und Menge der Augen), der daran stehende Nachbar aber nur 3 bis 6 Zoll lang (alles nach Verhältniß des Triebes, der Größe ꝛc. des Baums und seines Raums). Ist man damit bis zur Mitte gekommen, so fange man linker Hand wieder bey dem Boden an, und verfahre eben so gegen die Mitte hin. Alsdann wird die andere Hälfte rechter Hand und darauf die linke halbe Seite vollends besorgt. Jetzt folgt sogleich das Anheften von unten auf, dabey man darauf zu sehen hat, daß jede Seite gleich viel Holz bekomme, die Zweige in gleicher Weite horizontal oder wenigstens unter dem Winkel von 45 Graden liegen, keine sich kreuzen, keiner hinter dem Geländer weglaufe, sondern alle hervorgezogen und vorn angebunden werden, und daß überall junges Holz vorräthig sey. Bleibt in der Mitte ein leerer Raum, so kehre man sich nicht daran; es wird doch noch Holz genug hervorkommen, um die Zweige im Sommer ausbinden zu können.

Bey dem zweyten Anheften der belaubten Aeste muß man auch darauf Bedacht nehmen, die Früchte nidg-

---

werde, so ist es doch sicherer, sie erst im Frühjahr zu beschneiden. — Die Gärtner im Montreuil, wo die erste Schule der Pfirschenbaumzucht in Frankreich war, beschnitten sonst ihre Pfirschenbäume erst in der Blüthe, wovon sie jedoch längst abgegangen sind. Indessen beschneiden sie nicht vor Winter, ohngeachtet ihres warmen Klima.

lichst mit Laub zu bedecken. Die frey auf sie fallenden Sonnenstrahlen trocknen sie aus, hemmen ihren Wachsthum, und reifen sie vor der Zeit; vielen aber wird der Saft bey anhaltender Trockene so entzogen, daß sie unreif abfallen. Pfirschenfrüchte, die hinter dem Laube wachsen, werden viel größer, saftiger und besser, als die der Sonne frey ausgesetzten, zumal an den Spalieren, da sie nicht so viele freye Luft, Thau und Regen genießen, als bey hochstämmigen frey stehenden Bäumen. Bey jenen muß die Ausdünstung der Blätter vieles ersetzen; deswegen stehen sie auch im Geschmack den Früchten von Hochstämmen nach.

Das Ablauben und Entblößen der Früchte von dem bedeckenden Laube, um ihnen mehr Farbe zu geben, darf nicht eher als 10 bis 12 Tage vor ihrem Zeitigungspunkte geschehen, und dieses nicht auf einmal, sondern nur nach und nach, so daß sie erst 3 bis 4 Tage vor ihrer gänzlichen Zeitigung völlig entblößt werden. Werden sie in dieser Zeit bisweilen mit Wasser besprengt, so erhöht dies ihre Farbe; und wenn man ein kleines artiges Spielwerk machen und eine Figur durch ihre Farbe bilden will, so darf man eine solche Figur nur in Papier ausschneiden und über die Sonnenseite der Pfirschen binden; alsdann wird der offene Theil durch die Sonne roth gefärbt, der bedeckte aber blaß bleiben.

Die Pfirschen und Aprikosen tragen gern eine übermäßige Menge von Früchten, bey welcher sie aber klein bleiben und nicht vollkommen werden. Es ist daher nöthig, die geringe oder vielmehr vortheilhafte Aufopferung zu machen, für zwey Stück kleine, eine größere und vollkommenere Frucht zu erndten und deswegen solche auszubrechen, welche theils klein und ungestaltet sind, theils gedrängt und zu enge an einander stehen, folglich einander in ihrem Wachsthum hindern, theils Zwillingsfrüchte, wovon man die schwächsten, und bey dreyfachen die mittlern behutsam wegnimmt und zwar bey alten Bäumen oder schwachen Aesten mehr, als bey jungen und starken. Man darf aber mit dem Ausbrechen der Früchte nicht eilen, und es nicht eher vornehmen, als gegen Ende des Junius, oder bis die Früchte einer Baumnuß groß geworden sind. Denn

bisweilen tritt eine Witterung ein, die sie von selbst genug zu vermindern pflegt.

Was die Verwahrung der Pfirschenspaliere gegen den Frost im Winter betrifft, so halte ich zwar nichts darauf, sie in unserem gemäßigtern Klima mit Matten zuzuhängen, wodurch sie nicht nur verzärtelt, sondern auch zu einem allzu frühen Austriebe und Blüthen veranlaßt werden, wobey ihnen denn die Frühlingsfröste desto schädlicher sind; indessen ist ihnen das Bestecken im Winter mit Tannenreisig in jedem Klima sehr zuträglich, nicht nur weil sie dadurch bey starker Kälte auch hinlänglichen Schutz gegen den Frost haben, ohne dabey eingeklemmt und der Luft beraubt zu seyn, sondern hauptsächlich, weil durch die Tannenreiser das Glatteis abgehalten wird, welches einem Baume den größten Schaden zufügt, und den Brand verursacht. In manchen Wintern tritt freylich ein so strenger und anhaltender Frost ein, daß ihnen auch die Behängung mit Matten oder Strohdecken sehr zuträglich ist, daß sie sogar ohne dieselbe, zumal in tiefer Lage oder bey benachbarten Flüssen, nicht gut erhalten werden können.

Naht sich der Pfirschenbaum einem schwächlichen Alter, so hat man ihn in allen Fällen desto sorgfältiger in Acht zu nehmen, beym Schnitt kurz zu halten, alle entbehrlichen Triebe wegzubrechen, nicht allzu viele Früchte daran zu lassen, fleißig zu begießen, umzugraben, zu bedüngen, und besonders jährlich mit frischer Erde zu versehen. So kann er unter den Händen eines geschickten und sorgfältigen Gärtners noch zehn und mehr Jahre grünen, und noch schönere Früchte, als in seiner Jugend, hervor bringen.

§. 6.

Vorzeichnung des Zwergspalier-Schnitts der Pfirschenbäume im ersten Jahr nach der Versetzung als eintriebige Schoßen. Taf. IV. fig. 1.

Im Frühjahr nach der Versetzung des Stämmchens mit einem einzigen auf zwey Augen abgeworfenen Schosse, welche Augen zwey gleich starke und große Zweige trieben, die als Grundlage und Mutteräste zum künftigen Spalier-

baume auf den Gabelzug angeheftet und wovon jeder Hauptast auf acht Augen geschnitten wurde, wuchsen die Zweige nach der vorgestellten Figur.

Sie sind das folgende Frühjahr so beschnitten worden:

1 und 2 wurden weggeschnitten.

3 und 4 wurden zu Leitästen behalten und auf vier Augen geschnitten.

5 und 6 wurden auf drey Augen geschnitten.

Die übrigen hervorgekommenen Zweige wurden im Käß verdrückt.

§. 7.

Vorzeichnung des Schnitts des Pfirschenspaliers im zweyten Jahre. Taf. IV. fig. 2.

Diese Figur stellt den erstern jungen Zwergbaum zwar vor, aber mit dem Fehler, daß jeder Hauptast anfangs um sechs Augen zu lang geschnitten, folglich jedem Aste, statt ihm nur 8 Augen zu lassen, 14 gegeben wurden, um zu zeigen, wie solche Fehler vermieden werden müssen.

A. Der Hauptast rechter Hand.

Das Tragholz a wird angebunden; es bekommt aufs folgende Jahr Frucht, stirbt aber dann ab.

(Wollte man es auf vier Augen schneiden, so würden die Holzäste auf das folgende Jahr durch vier Aeste vermehrt. Weil aber in derselben Gegend hinreichend Zweige gezogen werden können, so kann man die Frucht annehmen.)

Der Holzzweig wird über dem sechsten Auge abgeschnitten; er giebt dann auf das folgende Jahr laufend Holz, (worauf weiterhin zu Frucht und Holz geschnitten wird.)

Das vorn heraussstehende laufende Holz c fällt ganz ins Messer, weil es unschicklich steht.

(Es war ein Fehler, daß nicht im Frühjahr entweder das Auge oder nachher der junge Sprößling im Käß abgedrückt worden. — Könnte es an das Spalier gezogen werden, und wäre auf der Seite ausgewachsen, so müßte es auf 6 Augen zu Frucht geschnitten werden. Würde es auf 4 Augen geschnitten, so gäbe es Zugholz, wenn es nöthig wäre.)

Das Tragholz d bleibt ganz.

Das laufende Holz e wird auf sechs Augen geschnitten.

Das Tragholz f wird nicht geschnitten, sonst gäbe es laufend Holz. Es stirbt aber ab, wenn es Frucht getragen hat.

Das Tragholz g bleibt. h desgleichen.

Das laufende Holz i schneidet man auf vier Augen, (woraus der Zugast fortgeleitet wird.)

k ist der Schnitt, der den Hauptast verkürzt. (Dieser darf nicht länger bleiben, da er ohnehin im ersten Schnitt um sechs Augen zu lang gelassen wurde, damit die dahinter stehenden Zweige ihren gehörigen Zug behalten, und keine Nacktheit beym Stamme erfolge.)

B. Der Hauptast linker Hand.

Die kleinen Traghölzchen 1, 2 und 3 bleiben.

Das Tragholz 4 bleibt und muß, wenn es Frucht gehabt, absterben.

Das Tragholz 5 wird zu laufend Holz auf vier Augen geschnitten, obgleich es schwächer ist als das andere, (weil es besser zum Spalier sich neigt, als das andere.)

Von dem laufenden Holze 6 mit zwey Tragästchen, bleibt a zu Frucht; b wird auf vier Augen zu laufend Holz geschnitten; c fällt ins Messer.

Der starke laufende Ast 7 wird ganz weggeschnitten, und der folgende starke zur Fortpflanzung des Hauptastes genommen, (weil er die gleiche Länge mit dem Hauptaste rechter Hand macht. — Stände aber der Ast 7 um anderthalb Zoll höher, so würde dieser der Gleichheit wegen zum Hauptzugaste genommen, und das Uebrige fiele ins Messer.)

Das Tragholz 8 wird auf vier Augen geschnitten, und zwar zu Vorrathsholz, (weil hier auf das zukünftige Jahr Tragholz nöthig ist.)

Das laufende Holz 9 wird auf vier Augen geschnitten und zur Fortpflanzung des Hauptastes angewendet.

§. 8.

Vorzeichnung des Schnitts des Pfirschenspaliers, in mehr erwachsenem Stande, mit einigen Fehlern, die man dabey leicht begeht, zur Warnung. Taf. IV. fig. 3.

1 ist ein laufend Holz mit drey Fruchtästen. — (Dieser Ast hat zu Anfang ein Fuß langes blindes Holz, wo nämlich todte und abgestorbene Augen sind. Der Fehler im Schnitte, der diesen Mangel erzeugt hat, bestand darin, daß man beym ersten Schnitt diesen Ast um einen halben Fuß zu lang geschnitten hatte. Wäre er nach der Regel und kurz geschnitten worden so wäre das junge Holz, das außen steht, näher zum Stamme gekommen. Nun ist dieser Fehler nicht mehr einzuholen, wie etwa zur Noth beym Apfel- und Birnbaume, weil an Pfirschen die alten Augen durch den Trieb der vordern absterben. Vor diesem Fehler muß man sich wohl hüten, und immer so schneiden, daß stets junges Holz nahe am Stamme sey.)

a, b und c sind Fruchtäste, welche auf sechs Augen geschnitten werden.

d ist ein Fruchtast, der wegen seiner Kürze keinen Schnitt bekommt, obgleich er acht Augen hat.

(Diejenigen Fruchtäste, welche nicht lang sind, bekommen keinen Schnitt, es sey denn, daß man Holz und vorräthige Fruchtreiser brauche, wo sie auf vier Augen geschnitten werden.)

e wird zu laufend Holz auf vier Augen geschnitten.

2 sind drey Fruchtäste mit zwey Traghölzchen; a fällt ins Messer, weil der Zweig vorn heraus steht, (hätte man entweder das Auge oder hernach den jungen Trieb abgedrückt, so hätte man jetzt dem Baume eine Wunde und den Sommer hindurch etwas Saft erspart.)

b wird zu Fruchtholz geschnitten mit fünf Augen. (Das ist also vorräthiges Fruchtholz aufs künftige Jahr; dazu wurde nicht der folgende Ast c erwählt, und dieser wurde nicht kurz geschnitten, zur Bestärkung der vorigen Regel, daß man immer nahe am Stamme bleiben muß, damit die inwendige Bekleidung bleibe.)

c wird auf neun Augen zu Frucht geschnitten, weil es ohnehin abstirbt, oder wenigstens weggeschnitten wird.

3 ist ein Hauptast; a ein Fruchtholz, das auf 4 Zoll oder fünf Augen geschnitten wird, theils zu Frucht auf dieses Jahr, theils zur Reserve aufs nächste Jahr.

b und c fällt ins Messer, (abermals, weil man sonst zu weit vom Stamme käme, wenn man davon zu Frucht gebrauchen wollte.)

4 ist ein Ast mit zwey Tragholz- und einem Fruchtästchen; a ist ein Fruchtholz, welches ganz bleibt; b ein Tragholz auf fünf Augen; c ein Tragholz auf 12 Zoll, weil es aufs Jahr ins Messer fällt.

5 ist ein Wasserschoß, der ins Messer fällt, weil hier Holz ist, und er sonst nicht zu gebrauchen wäre.

6 ist ein Ast mit zwey Traghölzern und einem laufenden Holze; aa bleibt; b kommt zu laufend Holz auf vier Augen. Das Traghölzchen bleibt.

7 ist ein Ast mit zwey Traghölzern und einem Fruchthölzchen; a und b werden auf zwey Augen zu Frucht auf das künftige Jahr geschnitten. (Das schönste Holz zu Zugholz wird aufs Jahr beybehalten); c zu laufend Holz auf acht Augen oder zu 8 Zoll.

Von 8 bleiben aaa, drey Traghölzer ganz; b auf Zugholz zu vier Augen; c auf Zugholz zu vier Augen. (a und c fällt aufs Jahr weg, damit die Bekleidung am Spalier bleibe.)

Von 9 wird a auf vier Augen zu Holz geschnitten; b fällt ins Messer; c auf vier Augen zu Holz. (Diese vier Augen geben auf das folgende Jahr vier Aeste zu schneiden; der äußerste fällt künftiges Jahr ins Messer; der folgende zurück giebt den Zugast, damit man immer zurück komme; der dritte ist zu Frucht; der vierte giebt ein Fruchtreischen, weil hier das Holz am schwächsten wird.)

Von 10 ist a ein laufend Holz auf Frucht zu vier Augen; b eine Tragknospe: c kommt zu laufend Holz auf vier Augen; d ist ein Tragholz, das bleibt; e laufend Holz auf vier Augen; f fällt ins Messer. (Weil dieser Ast stärker ist, und das geringere dahinter sicherer Tragholz giebt, so bleibt es.)

Die linke Seite.

Von 11 kommt a zu vorräthigem Holz auf zwey Augen; b ist eine Tragknospe, die dieses Jahr abstirbt; c und d kommen auf drey Augen zur Reserve; e fällt ins Messer.

Der Ast 12 ist abermals außer der Regel um 8 Augen zu lang geschnitten worden; aa sind drey Fruchtknoten; b kommt auf vier Augen zu Fruchtholz; c zu laufend Holz auf fünf Augen; d auf fünf Augen zum Zugast; e fällt ins Messer. (Damit immer das Holz zurückgearbeitet werde.)

Das Treibholz 13 und 14 bleibt.

Der Wasserast 15 wird auf vier Augen geschnitten, weil er mit dem übrigen Holze besser steht als der folgende.

16 fällt aus erwähnter Ursache ins Messer.

Der Fruchtast 17 auf vier Augen kommt zur Reserve.

18 auf vier Augen.

19 ist die Fortleitung vom Hauptaste, auf vier Augen. Das Tragholz a wird auf ein Auge geschnitten und dazu gerechnet.

Der Ast 20, der auf vier Augen geschnitten wird, stand gerade; er wird nun auf die rechte Seite gezogen, welches schon den Sommer vorher hätte geschehen sollen, damit er nicht übermäßigen Saft an sich ziehen konnte.

Von 21 wird a auf vier Augen geschnitten, b aber auf zwey Augen zu Holz aufs künftige Jahr; dieses wird kurz gegriffen, weil sich dieses Auge am besten anlegt, und der kommende Zweig gut spaliert. c kommt ein Fuß lang zur Frucht. d ist ein später Trieb, ohne Blüthe; er fällt ins Messer. e wird auf vier Augen geschnitten; das Uebrige fällt weg.

§. 9.

Vom Zwergaprikosenbaume überhaupt.

Unter allen Zwergbäumen des Steinobstes ist mit keinem weniger auszurichten, als mit dem Aprikosenzwergbaume, bey welchem wegen seines wilden fast unbezwinglichen Wachsens und wegen der vielen Wasserschossen, die er beständig macht, nicht viel weiter zu thun ist, als daß man alle jährige Zweige auf sechs Augen einkürzt. Weil er nämlich viel auf dem langen Holze trägt, so darf er nicht auf Knoten geschnitten werden. Durch die vielen Zweiglein, die er deswegen bildet, wenn er fleißig ein-

gekürzt wird, und durch die vielen Früchte, die er ansetzt, muß seine Wildheit bezwungen werden, so daß er in seinem Wasserschoßtreiben nachläßt. Indessen treibt er doch oft Ellen lange Schossen und sein hinteres Holz läßt er nackend. — Sein bester Zug ist daher an einer recht hohen Mauer, wo man ihn über andere Zwergbäume mit einem 7 Fuß hohen Schafte anspalieret, und nur jährlich seine sehr ausschweifenden Schosse einkürzt, hauptsächlich aber, sie in einer gebogenen Krümmung fleißig anbindet; denn die gerade stehenden ziehen den Saft ausserordentlich an sich.

§. 10.

Vom ersten Schnitte des Aprikosenspaliers, und seinem Versetzen.

Man kann doch das Aprikosenspalier in manchem Garten nicht ganz abrathen; daher will ich das Nöthige davon in Erinnerung bringen.

Wird das zum Spalier gewidmete Aprikosenstämmchen nicht sogleich den nächsten Herbst oder Frühling nach seiner Veredlung an die Mauer gesetzt (wie es doch hier und bey Pfirschen das beste ist), sondern muß sein Zuschnitt und seine Grundlage in der Baumschule geschehen, so schneidet man das im ersten Jahre aus dem Okulirauge gewachsene Reis früh im März, (weil sein Saft sehr zeitig eintritt,) über den beyden schönsten und gehörig niedrigen Augen ab, damit es die nöthigen Seitenäste treibe, und so die Grundlage zu seiner Gestalt bilde. Diese Seitenäste müssen in der Baumschule wenigstens an beygesteckte Pfähle waagrecht angebunden werden, bis das Bäumchen an die Mauer oder an das Spalier kommt; auch die früh im Sommer von Zeit zu Zeit an unschicklichen Orten und vorn herauswachsenden Triebe und Knospen werden abgezwickt oder abgerieben; die regelmäßigen Zweige aber werden in ihrer völligen Länge fortgeleitet.

Bey dem Schnitte der Zwergaprikosenbäume ist, wenn sie nach ein oder zwey Jahren an das Spalier versetzt werden, überhaupt noch zu merken, daß die in jedem Jahre getriebenen Schossen vom November bis Februar verstutzt werden müssen, damit diese verkürzten Zweige sowohl neues

Tragholz, als nöthiges Laubholz treiben, und damit immer hinlänglicher Vorrath an solchen Aesten bleibe.

Vom Versetzen der jungen Bäume überhaupt ist schon im I. Theile das Nöthige gesagt worden; hier ist nur noch zu erinnern, daß die zu den Zwergaprikosenbäumen bestimmten Stellen zeitig bey günstiger Witterung umgegraben und zubereitet werden. Wäre der Boden mager oder durch einen vorher da gestandenen Baum ausgesogen, so muß man solches Erdreich mit frischer Leimerde, verwittertem Rasen und dergleichen verbessern. Ist die Mauer, woran sie gesetzt werden, hoch, so können sie 15 Fuß Abstand bekommen; ist sie aber niedrig, so läßt man ihre Seitenäste, desto länger wachsen, und giebt ihnen daher einen Raum von 18 bis 20 Fuß.

§. 11.

Fernere Behandlung und Schnitt des Aprikosenzwergbaums.

Sind in der Baumschule an dem zum Gabelzuge bestimmten Aprikosenbaume die beyden nöthigen Hauptäste erzogen worden, so werden sie bey ihrer Versetzung an das Spalier auf acht Augen verkürzt und dann waagrecht angeheftet.

Die Zweige, welche bald aus den verstutzten Aesten treiben, sind theils regelmäßige, theils unregelmäßige. Erstere neue Seitenschossen müssen sorgfältig erhalten, und sobald sie hinreichend lang dazu sind, nach der Länge waagrecht angebunden, die unregelmäßig erscheinenden, vorn herauskommenden aber, und alle Wasserschossen müssen bey Zeiten mit den Fingern abgerieben, oder im Käß verdrückt werden. Auf den nächsten Winter oder Februar werden die nach der Länge waagrecht angebundenen regelmäßigen Zweige auf 10 bis 12 Zoll verkürzt, je nachdem es ihre Stärke erfordert.

Wenn nun im folgenden Sommer wieder jeder von diesen verkürzten, waagrecht geleiteten und angehefteten Zweigen seine Schossen treibt, so müssen abermals die vorn und hinten hervorstrebenden und überhaupt alle unregelmäßig stehenden Triebe ganz frühzeitig abgezwickt, die regelmäßigen aber den ganzen Sommer über waagrecht geleitet und angeheftet werden. Wünscht man aber noch den-

selben Sommer eine leere Stelle zu bekleiden, so kann auch ein nahe stehender Zweig im May oder im Anfange des Junius an seiner Spitze abgezwickt und dadurch veranlaßt werden, an die Lücke einen Zweig zu treiben, der aber in seiner natürlichen Länge fortgeleitet und zuerst beym nächsten Winterschnitt gehörig verkürzt werden muß.

Auf diese Weise wird der Baum behandelt, bis er seine Gestalt erreicht, seine Stelle bekleidet, folglich seine Tragzeit vorhanden ist.

Indessen bedürfen auch noch die tragbaren Aprikosenzwergbäume alle Jahr ihren förmlichen Schnitt, vorzüglich weil sie am jungen Holze trugen; denn die unnützen neuen Zweige müssen hinweg, und immer muß auch neues Fruchtholz nachgezogen werden. Im Sommer muß man die unbrauchbaren und unregelmäßigen Triebe abzwicken, und zwar schon im May, damit die Zweige dem Baume nicht unnöthig den Saft verzehren, ihn in Verwirrung bringen, und durch nachher nothwendige Hinwegschneidung ihm nicht unnöthige Wunden gemacht werden. Immer muß man aber dem Baume eine überflüssige Anzahl regelmäßiger Seitenschossen zu Fruchtreisern aufs folgende Jahr lassen, damit man beym Beschneiden im folgenden Frühjahre neue Zweige habe, aus welchen man Fruchtreiser fürs folgende Jahr wählen kann. Wo aber aus einem Auge mehr als ein Schoß hervortreibt, folglich eine Gabel ist, da darf man nie mehr als einen stehen lassen. Die überall am Baume mit Fleiß in guter Anzahl gelassenen besten und regelmäßigsten Seitenzweige, vornehmlich einige aus dem untern Theile des Baums hervorgetriebene gute Schossen, müssen bis zum künftigen Winterschnitte in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet werden. Auch muß man nachher im Sommer die Bäume, so lange sie noch zu treiben fortfahren, oft durchsehen, alle nachher aufs neue hervorkommenden Triebe sogleich wegnehmen, und zufälligen Unregelmäßigkeiten abhelfen, bey diesem Ausbrechen aber stets viele Vorsicht und Ueberlegung anwenden.

Durch den Winterschnitt, der vom November an bis in den Februar, ehe die Blütheaugen zu stark und zu dick werden, geschehen kann, muß man das alte und junge Holz in ein gutes Verhältniß bringen. Man untersucht

zuerst den vorhandenen Vorrath der vorjährigen neuen Schossen, wählt von denselben überall an dem Baume eine hinreichende Anzahl der dienlichsten und besten zu Fruchtreisern auf das nächstfolgende Jahr, und behält von jedem vom vorigen Winter herrührenden waagrecht geleiteten Zweige ein oder zwey Fruchtreiser bey; die anderen überflüssigen aber schneidet man hinweg, so wie auch alle gar zu schwachen Schossen, einen Theil der vorjährigen Fruchtreiser, und die etwanigen nackenden und nicht mit jungem Holz versehenen Zweige. So bekommt man Raum, das nöthige junge Holz desto regelmäßiger zu ziehen. Die kleinen Nebenzweige an den ausgewählten jungen Schossen müssen glatt am Holze weggeschnitten und letztere selbst mehr oder weniger verkürzt werden, je nachdem sie schwach oder stark sind. Die schwachen müssen kürzer werden, die starken länger bleiben. Denn je tiefer man schneidet, desto stärker bekommt man das Holz. Das Verstutzen selbst muß wie oben erwähnt, entweder dicht über einem Holzauge geschehen, oder über einem doppelt stehenden Blütheauge, wovon das eine ein Laubreis giebt. Endlich müssen zugleich alle die guten kleinen am 2 oder 3jährigen Holze sitzenden Augenträger sorgfältig geschont und nur die alten zu lang hervorstehenden Augenträger, so wie auch alles todte Holz und die alten Stümmel, müssen rein weggeschnitten werden.

§. 12.

Behandlung und Schnitt der Kirschenspaliere.

Unter den süßen Kirschen und Herzkirschen sind zum Spalier nur die fruchtbarsten zu wählen, welche kein grosses Gewächs bilden, z. B. die schwarze spanische Herzkirsche, welche einen sehr gemäßigten Trieb hat, und sehr bald und gut trägt, auch wegen ihrer Delikatesse wohl verdient, daß man ihr einen Platz am Spalier einräumt. Ohne Schnitt aber gehören die süßen und Herzkirschenarten an hohe und geräumige Mauern, wenn diese auch nicht sehr sonnenreich sind.

Zu Spalieren werden aber vorzüglich die sauren Arten von Kirschen und die halbsauren, die

sehr in Früchte setzen, *) gewählt. Sie bilden viele und schwanke Reiser, die nicht ausschweifen. Wenn sie aber ihr Spalier bekleidet haben, so darf man sie nicht viel beschneiden, weil sie ihre Früchte an den Spitzen der Zweige tragen.

Ist ihnen in der Baumschule ihr erster Schuß auf einige wenige Augen verkürzt worden, und sind sie mit den Hauptästen versehen, so müssen sie nach ihrer völligen Länge waagrecht angeheftet werden. Damit man eine hinreichende Anzahl solcher Seitenäste weiter hinauf erlange, so kann man im Sommer einigen der jungen diesjährigen Schossen die Spitze abzwicken, und so von Jahr zu Jahr fortfahren. Alle vorn heraus kommende Triebe aber, und überhaupt alle unregelmäßige und überflüssige junge Triebe müssen gleich Anfangs abgezwickt, oder wenigstens als kleine Reiserchen stumpf weggeschnitten, die regelmäßigen aber allemal in der Entfernung von 4 oder 5 Zoll über einander nach ihrer völligen Länge, wie sie nur Raum haben, geradlinigt ans Spalier geheftet werden. Fängt der Spalierkirschenbaum zu tragen an, und ist er von der oben erwähnten Klasse, welche ihre Fruchtaugen einzeln an den Sommertrieben ansetzen und nur vorn an der Spitze ein einziges Holzauge haben, wie die Brüsselsche Brunn, die Henneberger Grafenkirsche ꝛc. so wäre das Beschneiden seiner Aeste im Frühjahr sein Untergang, weil jeder Zweig abstirbt, der lauter Blütheaugen hat und dem vorn das Holzauge zum künftigen Leitaste weggeschnitten ist. Man muß vielmehr durch den Sommerschnitt einige seiner Fruchtaugen in Holzaugen verwandeln, und zwar noch vor Johannis, wo der Frühlingstrieb die Augen noch nicht völlig entwickelt und ausgebildet hat. Denn die Ausbildung der Fruchtaugen erfordert ja einen sanften gemäßigten Safttrieb so wie auch vollkommene Blätter, weil diese die Augen selbst müssen ausbilden helfen, welches erst nach Johannis geschieht. Alsdann neh-

*) Dergleichen sind: die holländische Folgerkirsche; die frühe Natt aus Samen; die doppelte Natt; die Welserkirsche; die Leopoldskirsche; die Altendorfer; die Brüsseler Brunn ꝛc.

men die Blätter den überflüssigen Saft auf. Auch tritt nun der Saft an sich nicht mehr so stürmisch, als vorher ein. Denn ein starker Zugang des Safts zerreißt die Fasern der Fruchtblüthe, und macht, daß aus den Staubfäden Blätter werden, welches auch die Ursache ist, daß ein junger Baum vor seinen Jahren keine Fruchtaugen ansetzt, oder die etwa angesetzte Blüthe vom Safte wieder abgestoßen wird, oder wenigstens die Frucht vor Johannis wieder abfällt, wenn nicht etwa sehr trockene Witterung, mageres Erdreich, Kränklichkeit des Baums ꝛc. den Safttrieb schwach erhält. Hier bedürfen wir nun aber der Holzzweige, und zwar wie an einem Spalierbaume, in der Nähe des Stammes. Da aber an den Aesten lauter Blütheaugen sitzen, und nur das äußerste an der Spitze ein Laubauge ist, so müssen wir durch den Schnitt vor Johannis, — ehe die Gesetze der Natur die Fruchtaugen schon ausgebildet haben, — den Safttrieb des Baums bestimmen, aus Blütheaugen Holzaugen zu machen. Man schneidet demnach diese Sommertriebe auf vier bis sechs Augen, je nachdem der Trieb stark ist; alsdann werden wenigstens ein oft zwey neue Leitäste zur zweckmäßigen Vergrößerung des Spaliers und zu neuen Frucht- und Holzzweigen entstehen. — Was man aber bey diesen Kirschenarten im Frühjahr beschneiden darf, sind blos die unnützen und allzu gedrängt stehenden Triebe, welche ganz ins Messer fallen, d. i. rein weggeschnitten werden.

Auch für diejenige Klasse der Kirschensorten ist der genannte Sommerschnitt überaus rathsam, (wenigstens dürfen sie im Frühjahr nicht eher nach den Regeln geschnitten werden, als bis die Blüthe entwickelt ist,) welche die Laubaugen und die Fruchtaugen am Sommertriebe vertheilt stehen haben, wobey jedoch allemal das äußerste ein Laubauge ist, wie z. B. die doppelte Glaskirsche ꝛc. Da nämlich der an einem Blütheauge abgeschnittene Zweig verloren ist, wenigstens so weit verdirbt, als bis sich wieder ein Laubauge dahinter findet, so muß man das Blütheauge oder Laubauge bestimmt kennen, folglich müssen sie zuvor entwickelt seyn; daher wäre das Beschneiden im März nicht zuverlässig. Und da man bey dem Zwerg-

baume das Holz kurz halten muß, die Natur aber bey solchen Kirschbäumen die nöthigen Laubaugen oft weit aussen ansetzt, so muß man durch den erwähnten Sommerschnitt vor Johannis die nahe stehenden Laubaugen aus den Blütheaugen erzwingen. Im Frühjahr holt man denn nach, was man für nöthig und dienlich hält, schneidet nun alle überflüssigen Schossen glatt vom Holze weg, schont jedoch überall die Fruchtträger; und wenn das Beschneiden vollendet ist, so befestigt man alle Zweige ganz regelmäßig, jeden Zweig nach seiner völligen Länge, und immer einen 4 bis 5 Zoll über dem andern: — Bey allem Beschneiden der Kirschen aber sehe man wohl darauf, daß immer ein Holzauge noch über den Tragaugen steht; sonst stehen die Augen ab, und der Ast wird dürr.

§. 13.

Von Pflaumenspalieren.

Die Pflaumensorten befinden sich, wie die stark treibenden Kirschen, an hohem Mauerwerke und an Wänden, am besten da, wo sie sich ausbreiten können, wenn auch die Lage etwas schattig wäre; nur vor der Nordluft müssen sie geschützt seyn. Da indessen ihre Blütheaugen von Laubaugen begleitet sind, und gewöhnlich entweder ein spitziges Laubauge zwischen zwey Blütheaugen, oder ein Blütheauge zwischen zwey Laubaugen sitzt, so sind sie leicht, und fast nach den Regeln des Kernobstes zu beschneiden. Nur darf der Geiz nicht das Messer leiten. Da sie ihre Fruchtaugen hoch und oft bis an das Ende des Sommerzweigs ansetzen, so darf man dieses, besonders in den zwey ersten Jahren, nicht achten; man muß sie, um den Baum inwendig zu bekleiden, bis auf etliche Augen wegschneiden.

Es findet sich aber auch unter den Pflaumensorten in Ansehung ihres mehr oder minder flüchtigen Wuchses eine große Verschiedenheit. Die flüchtig wachsenden schwärmen sehr und treiben vorzüglich dann in Wasserschossen, wenn man starke Ruthen tief schneidet; dergleichen sind: die Katharinenpflaume, die ungarische Pflaume, die schwarze frühe Damaszener, die grüne Damaszener, die Kirschenpflaume oder türkische Kirsche, die Aprikosenpflaume, die Reneklode,

die Perdrigon, die Königspflaume, die violette Herzpflaume, die Herrnpflaume rc.

Unter allen Pflaumen, und unter allem Steinobst ist keine besser zu behandeln und zu allen möglichen Gestalten williger, als die edle gelbe Mirabelle. Sie läßt sich jeden Schnitt gefallen, und ist überaus fruchtbar.

§. 14.

Von den Mispelspalieren.

Die Mispel ist an sich und von Natur zwergartig. Will man sie als Spalier ziehen, so hat man weiter nichts nöthig, als ihr die Gestalt zu geben, und hernach die Wasserschossen und die allzu frechen Triebe zu hindern oder zu benutzen. Uebrigens zieht man sie in die Breite und schont die Spitzen ihrer Triebe, an welchen sie fast überall Früchte ansetzt.

Fünftes Kapitel.

Von der Erziehung, Pflege und dem Schnitt der Obstorangeriebäumchen. Taf. IV. fig. 4. 5.

§. 1.

Nachricht von diesen Zwergbäumchen, die nach Art der Orangeriebäumchen gezogen und gehalten werden können.

Es brachte mich ein Freund, ein grosser Botaniker und Kenner der Natur, auf den glücklichen Gedanken, Obstbäumchen für Blumentöpfe zu erziehen und darin zu pflegen (eine Erziehungsmethode, die den Namen teutsche Orangerie führt.) Ich verdanke ihm manche vergnügte Stunden und Augenblicke, die mir diese artigen Bäumchen den ganzen Sommer hindurch vor meinen Stubenfenstern gewährten. Ueberraschend fand ich hier die Erscheinung, daß die Natur bey diesen Pflanzen, in engeren Gefäßen, manche sonst gewöhnlichen Fortschritte, die mir die Baumschule und der Garten zeigte, überschreitet, und

gleichsam durch eine Antipation (oder Prolepsis, wie sie Linne nennt,) die anderweitige successive Entwicklung hier auf einmal, zusammengedrängt, hervorbringt. Bey diesen Bäumchen wird das Blühen und Fruchttragen durch die Beschränktheit der Wurzeln beschleunigt, da sonst die Natur bey den Bäumen, (wenn sie im Lande stehen, wenn die Säfte in grösserem Maaße bey mehrern und ausgebreitetern Wurzeln zudringen, und wenn sie überflüssig genährt werden,) erst große Zubereitungen macht, sie von Stamm zu Ast, von Zweig zu Zweig, von Knoten zu Knoten, von schlafendem zu treibendem Auge, von Blatt zu Blatt ausdehnt, große Veränderungen, Durchseigerungen, Gährungen und Abscheidungen der Säfte vornimmt ꝛc. und also durch eine successive, in einer Folge einzelner Entwicklungen bestehenden Fortpflanzung bewirkt, was sie hier in einem höchstconcentrirten Zustande der Organe auf einem sehr kurzen Wege hervorbringt, nämlich Blüthe und Frucht. —

Außer dem Vergnügen aber, das diese niedlichen Bäumchen gewähren, finde ich sie auch sehr lehrreich, weil man sich dadurch eine lebendige Pomologie anlegen, und mittelst derselben in kurzer Zeit alle Obstsorten kennen lernen kann; denn sie tragen außerordentlich bald Früchte. Wird das Stämmchen im Frühjahr 1817 zur Krone gepfropft, so trägt es schon leicht im Jahr 1818 Früchte, wenigstens 1819; oder ist es im Herbst 1816 okulirt, so treibt es 1817 einen Schuß, welcher im folgenden Jahre 1818 zur Krone geschnitten wird, an welcher meistens 1819 Früchte zu finden sind. Oft bildet es schon 1817 im Nachsommer sein Krönchen, und trägt schon 1818 eine Probefrucht. Und da sich viele dieser Bäumchen in Blumentöpfen in einem Hausgarten, oder in dessen Ermangelung auf Blumenbretern vor den Fenstern stellen lassen, so kann man daraus viele Obstsorten kennen lernen. Eben das frühe Fruchttragen dient auch vortrefflich zur Entdeckung neuer Obstsorten, wenn man solche Wildlinge, die man von guten Sorten ausgesäet und die auf dem Baumpflanzenlande an Stamm und Blatt etwas gutes verrathen, auf ein solches Bäumchen okulirt. Nicht zu gedenken, daß man durch diese Orangeriebäumchen die

bequemste Gelegenheit hat, durch künstliche Befruchtungen mit dem Blüthestaube neue Sorten zu erzeugen. — Und wie erwünscht sind sie dem Pomologen zur Aufklärung vieler bisheriger Hypothesen, die bald bestritten, bald vertheidigt werden. Wie manche Beobachtungen werden gemacht, die oft nur auf Zufällen beruhen, oder auf einzelnen Umständen, und woraus man lauter Fehlschlüsse folgert, wie unter andern bey der Ausartung der Obstsorten, der Verbesserung derselben, ihrer mehrern oder mindern Fruchtbarkeit auf diesem oder jenem Grundstamme rc. ohne daß man dabey das Verhältniß der Obstsorten gegen die Jahreswitterung, den Stand des Baums, seine Veredlungsart, sein Erdreich, dessen Tiefe, Beschaffenheit, Bau rc. den Grundstamm des Baums rc. in genaue Prüfung und Anschlag nahm. Aber hier bey den Obstorangeriebäumchen sind die Beobachtungen untrüglicher; sie haben gleiche Sonnenlage, gleiches Erdreich, gleichen Grundstamm rc.

Vorzüglich ist die Scherbenzucht für nördliche Gegenden, wo die Obstbäume, zumal die zärtlichen, als Pfirschen, Aprikosen rc. nicht im Freyen den Winter aushalten, oder im Frühjahr die Blüthe stets dem Froste unterworfen ist. Da kann man sie in Gebäuden, wie in Treibhäusern, und zwar ohne Kosten, so lange pflegen, bis sie die freye Luft ordentlich geniessen können. Ja wir können eben so in milderem Klima die besten spätreifenden Pfirschensorten um 3 bis 4 Wochen früher haben, wenn wir sie zu Anfange des Frühlings in temperirte Stuben stellen. Der Schönheit, Pracht und Größe sowohl, als der Saftfülle und Güte der an diesen Orangeriebäumchen gewachsenen Früchte aller Art gleichen oft keine an Spalieren oder Hochstämmen erzogenen; denn obgleich die Wurzeln dieser Bäumchen in den Scherben beschränkt sind, so bilden sie doch nach Verhältniß der kleinen Krone und der starkbeschnittenen Aeste einen Wald, und liefern den wenigen Früchten bey der guten Erde und reichlichen Begießung einen Ueberfluß von Nahrung. Da ferner zugleich die Wurzeln von der Sonne fast immer durchwärmt werden und zwar in einer feuchten Erde, so ist leicht die Ursache einzusehen, warum die Früchte so saftig, zart und

schmackhaft werden. Hier erlangen wir auf eine natürliche Weise ohne alle Unkosten, was die Engländer durch kostspielige Kunst in den Treibhäusern erzwingen, in welche sie die Dämpfe von kochendem Wasser durch Röhren leiten, um die Früchte in denselben groß und saftvoll zu machen.

Auch die Blumenliebhaberey gehet bey diesen Obstorangeriebäumchen nicht leer aus. Die Pracht der Aepfelblüthe, die zugleich den trefflichsten Geruch verbreitet, die Pfirschen-, Mandel-, Aprikosenblüthe rc. womit diese Bäumchen oft wie Schleenhecken übersäet sind, übertrifft gewiß in vieler Augen die seltensten Tulipanenbeete, deren Zwiebeln nach Ducaten bezahlet werden, und doch für den Sinn des Geruchs todt sind. Auch Damen können bey der Pflege dieser Bäumchen eine angenehme, edle und lehrreiche Beschäftigung finden, die sowohl in ihr Fach der Oekonomie und der Tafel einschlägt, als auch sie zur Kenntniß der Obstsorten leitet und auf die leichteste Weise in der Obstlehre unterrichtet. — Uebrigens verschaffen sie im Garten noch manche Bequemlichkeiten. Geht z. B. unvermuthet ein Spalierbaum ab, so kann man mitten im Sommer, zu aller Zeit, selbst mit den Früchten, ein Orangeriebäumchen, das eine dazu schickliche Gestalt hat, an die Stelle setzen, und seinen Abgang sogleich ergänzen. Man stürzt es nur sammt seinem Erdballen aus dem Scherben und stellt es in das dazu bereitete Loch. Es wird dadurch in seinem Wachsthume nicht im mindesten gestört; vielmehr breitet es sogleich seine Wurzeln aus, wächst freudig fort, und kann sogleich, als ein Spalierbaum behandelt werden.

§. 2.

Von den Grundstämmchen zu allen Gattungen der Orangeriebäumchen und von ihren Veredlungsarten.

Solcher niedlichen, angenehmen und nützlichen Zwergbäumchen kann man fast von allen Arten und Sorten des Kern- und Steinobstes erziehen, und sie entweder in Blumentöpfen und Kübeln oder in Gartenbeeten, Rabatten rc. pflegen. Die Aepfelsorten werden auf Paradiesäpfelstämmchen, auch Johannisapfel genannt;

veredelt. [illegible]eses ist die kleinste Zwergart von Bäumen oder vielm[illegible] ein Strauch, dessen Frucht ein süsser unschmackhafter [illegible]lzapfel ist, der um Johannis reift. *) Er macht lauter [illegible]rte, kleine Nahrungswurzeln und zwar in grosser Menge, so weit ihn die Erde berührt. Die Birnen werden gewöhnlich auf Quitten gut gemacht, wozu eigentlich die Birnquitte gehört, weil sie das Birnreis lieber annimmt als die Aepfelquitte. Die Quitte ist eine grössere Art Zwergbaum; sie treibt stärker und flüchtiger, als der Johannisapfel, wonach man sich auch im Schnitt richten muß; doch macht die Quitte keine eigentliche Pfahl- oder Herzwurzel, sondern nur Haftwurzeln und reichliche Haar- oder Nahrungswurzeln. — Ausser der Quitte ist zu sehr kleinen Birnorangeriebäumchen auch der Weißdorn (Crataegus Oxyacantha Lin.) dienlich, der ein blosser Strauch ist, und häufig in Waldungen, Zäunen ꝛc. wächst und einen langsamen Saftumlauf hat. Seine Beerenfrüchte sind zwar trocken und schlecht (so wie auch die Quitte eine trockene, steinigte Frucht ist); du Hamel versichert aber, daß er keine Veränderung oder Verschlechterung der Birnen an denjenigen Zwergbäumen wahrgenommen habe, die auf Weißdorn veredelt gewesen. Die weiteren Erfahrungen müssen darüber noch näher entscheiden. **)

---

*) Man hat noch eine Varietät von dieser Zwergart, welche du Hamel Douçin nennt; er heißt auch holländischer Paradiesapfel, und hat größere Blätter. Dieser treibt etwas stärker, und dient mehr zu solchen Orangerie-Obstbäumchen, die in den Gartenbeeten gepflegt werden.

**) Ueberhaupt können die Orangeriebäumchen von vielen Erscheinungen die beste Entscheidung geben, da sie gleiche Erde, gleiche Feuchtigkeit, gleichen Sonnenstand ꝛc. haben. So ist die gemeine Meinung, daß Birnsorten, die zu Steinen geneigt sind, oder die ein brüchiges, krachendes Fleisch haben, so wie auch die wenig saftigen, nicht auf Quitten taugen, sondern blos diejenigen, welche ein schmelzendes Fleisch haben (Beurré). Es sind aber noch nähere Proben darüber anzustellen. — So viel ist gewiß, daß einige Sorten auf Quitten nicht gedeihen, wie z. B. die Roussete d'Anjou ꝛc.; vielleicht taugen sie auf Weißdorn, oder auch auf Mispeln (Mespilus Germ. Lin.) besser.

Die Wildlinge zu den Pfirschenorangerien sind die Pflaumenstämmchen, besonders von der sogenannten Haberpflaume, die um Jakobi reift. Mandelstämmchen taugen hier nicht, weil sie gewöhnlich nur eine starke Pfahlwurzel machen, und keine Krone von Haarwurzeln, auch einen sehr flüchtigen Trieb haben. — Die Aprikosen gedeihen gut auf Zwetschen, und auf Pflaumen.

Zu Kirschen hat man theils den Mahaleb (Prunus Padus Mahaleb), theils die Süßkirschwildlinge, theils die sauren. Letztere haben einen mäßigen Trieb, als jene; es gehen aber äußerst selten süße Sorten auf sauren Wildlingen an; auf süßen hingegen fast alle saure Sorten. Anfangs glaubte ich, die süßen starktreibenden Kirschensorten ließen sich nicht zu Orangerien zwingen; aber auch die größten Sorten Herzkirschen, die Lothkirsche, die Lauermannskirsche, die Schöne von Roemont ꝛc. bringen ihre Früchte. Will man sie nur zu Probefrüchten erziehen, so sind auch zur Noth die Blumentöpfe von der gewöhnlichen Größe hinreichend; wenn man aber die Bäumchen lange zur eigentlichen Orangeriezucht halten will, so ist es nöthig, daß die frechtreibenden Sorten in größere Gefäße und in Kübel gesetzt werden. Indessen sind die säuerlich süßen Kirschenarten, deren wir so viele treffliche Sorten und von großen Früchten haben, die vorzüglichsten zu diesem Behufe.

Die Pflaumensorten werden auf Pflaumenwildlinge und theils auf Zwetschen veredelt. Die kleine gelbe Mirabelle behält an Fruchtbarkeit, niedlichem Wuchs, leichter Behandlung und Dauerhaftigkeit vor allen den Vorzug. Die Kirschpflaume (Prune Cerise) wird in der Blüthe wie ein Blumenstrauß, behält aber wenige Früchte. — Den süßen Mandeln dienen die Pflaumenwildlinge zu Grundstämmen. Die Zwergmandeln, Amygd. nana indica, so wie auch die Africana nana mit gefüllter Blüthe, blos zur Zierde, und nana Sibirica sind ohnehin zwergartig. — Stachelbeeren und Johannisträubchen lassen sich auch zu niedlichen Bäumchen in Scherben ziehen und vertragen allen Schnitt. *)

*) Wenn dergleichen nebst Steinobst mit höherem Schaft zwischen

Die Veredlung aller dieser Orangeriebäumchen vom Kern- und Steinobst geschieht entweder durch das Okuliren, oder durch das Pfropfen, oder durch das Kopuliren. Bey dem Pfropfen entstehen zwar die frühesten Früchte, und auch das Kopuliren veranlaßt eher Frucht als das Okuliren; doch ist auch hier das Okuliren, und zwar auf das schlafende Auge die beste Veredlungsart, zumal bey Quitten, welche das Auge besser annimmt und verwächst, als den Pfropf. Das Pfropfen ist sehr rathsam und anwendbar, wenn der Grundstamm der Wildling, bis zur beliebigen Kronhöhe schön, glatt und gerade, und dabey etwa eines Fingers dick ist, wie besonders Kirschen und Pflaumen meistens einen schönen Schaft bilden. Die beyden aufgesetzten Pfropfreiser, jedes mit zwey Augen geben dann die Krone. Taugt aber der Wildling nicht zum Schafte, und muß man unten pfropfen, so soll man ihn tief greifen, damit die Pfropfstelle bey dem Versetzen ein wenig in die Erde komme; hier setzt man nur ein Pfropfreis auf, und bildet aus dem schönsten Triebe seiner Augen den Schaft. Wäre aber der Wildling stark, so daß zum baldigern Verwachsen zwey Pfropfreiser aufgesetzt werden müßten, so verwendet man ein solches Stämmchen rathsamer zu einem Buschbäumchen.

Der dünne Wildling wird okulirt, und zwar ganz unten, damit er bey dem Versetzen noch mit etwas Erde bedeckt werden könne; der erwachsende Trieb giebt denn den Schaft. Wäre aber der Wildling stark, schön gerade und glatt, so können auch oben in beliebiger Höhe, je nachdem man ihm seine Krone geben will, zwey oder drey Augen in regelmäßiger Ordnung eingesetzt und aus denselben die Aeste zur Krone gezogen werden. — Eben so erzieht man das Bäumchen durch das Kopuliren. Wird das edle Reis mit zwey oder drey Augen unten angesetzt, so bestimmt man den schönsten und gerade aufwachsenden Trieb zum Schafte. Kopulirt man es aber zur Krone, so werden die Triebe zu den Kronzweigen genommen; in diesem Falle

---

Aepfeln und Birnen von minderer Höhe rangirt werden, so nimmt sich der Anblick sehr gut aus.

muß man ein Kopulirreis wählen, das die Augen nahe beysammen stehen hat.

§. 3.

Von Anpflanzung, Erziehung und Bildung der Obstorangeriebäumchen.

Die Erziehung der Wildlinge oder Grundstämmchen zu den Orangeriebäumchen, es seyen Johannisstämmchen, Quitten, Weißdorn, oder Kirschen und Pflaumen, muß in der Baumschule oder im freyem Land geschehen; dasselbe auch mit ihrer Veredlung und ersten Erziehung bis zur gebildeten Krone. Wollte man dieses alles in einem Blumentopfe verrichten, so würden sie nie den freudigen Wuchs wie im freyen Lande haben. Bey dem ersten Zurichten aller Arten von Wildlingen aber ist es eine Hauptregel, daß man an einer kurzen Länge der Hauptwurzeln eine schöne Krone von feinen Nahrungswurzeln erziehe. Hier ist der entgegengesetzte Fall von einem Spalierbaume oder einer Pyramide. Soll jene (wie im I. Th.) eine Hauptwurzel von 1 Fuß Länge haben, so soll die des Orangeriebäumchens für einen Blumentopf von 8 Zoll Tiefe und Weite nicht über 4 Zoll lang seyn. Will man nun z. B. ein Johannisstämmchen in die Baumschule zu einem künftigen Orangerieäpfelbäumchen einsetzen, das nicht dicker als einen halben Zoll seyn soll, so stutzt man die Hauptwurzel auf 2 bis 3 Zoll ab, die Haarwurzeln auf 1 1/2 Zoll und setzt es 1 Zoll tiefer ein, als es vorher gestanden, nachdem man zuvor auch den Trieb selbst auf 1 1/2 Fuß abgeschnitten hatte. Hat es dann einen Sommer gestanden und freudig getrieben, so kann es gegen Herbst durch Okuliren, oder im Winter durch Kopuliren oder im Frühjahr durch Pfropfen veredelt werden.

Eben das Verstutzen der Wurzeln findet bey den Quittenstämmchen statt, so wie überhaupt bey allen Grundstämmen oder Wildlingen, die für Bäumchen bestimmt sind, welche in enge Gefäße eingesetzt werden sollen. Die Wurzeln des Quittenstammes rc. können und sollen nach der Beschaffenheit ihrer Größe und Menge verstutzt und verringert werden. Denn hier gilt es nicht um einen starken, sondern um einen gemäßigten Wachsthum. Hieraus ist nun auch leicht zu beurtheilen, daß bey denjenigen

Obstorangeriebäumchen, welche in die freye Erde in die Beete und Einfassungen der Blumengärten, in englische Anlagen oder sonst versetzt werden sollen, und die einen stärkern Wachsthum haben dürfen, auch zu einem höhern Schafte und zu einer größern Krone erzogen werden, in Ansehung der Wurzeln auch wieder obige Regel des Versetzens angewandt werden könne.

Nach dem Veredeln der Grundstämmchen richten wir unser Augenmerk auf die Erziehung und Bildung des Schafts und der Krone. Die Höhe des Schafts von 1 oder 1 ½ Fuß ist für kleine Bäumchen die angemessenste. Sie hängt aber übrigens von dem Wohlgefallen ab, oder von der Absicht, wie man seine Obstorangerie unter einander ordnen und stellen und für den Anblick gefällig machen, sie hier oder da einen Bogen formiren lassen, oder sonst eine Ansicht bilden will, wobey einige höher, andere niedriger, seyn sollen. Ist nun der Wildling unten okulirt, so macht das eingesetzte Auge gewöhnlich einen Sommertrieb, der zum Schaft gewidmet und erzogen wird. Ist dieser Schuß oder Sommertrieb stark und hat er schon bis Ende May's seine bestimmte Höhe erreicht, so kann er wohl noch bey dem zweyten Safttriebe, oder dem Johannistriebe zur Bildung der Krone durch Abkneipen gebracht werden. Ist er aber nicht stark, oder eilt man nicht damit, um etwa baldige Probefrüchte zu erhalten, so thut man besser, wenn man den Wuchs des Schafts nicht durch allzu frühe Erziehung der Kronäste schwächt, sondern den Sommertrieb den ganzen Sommer hindurch ungestört fortwachsen läßt, und erst im folgenden Frühjahr auf beliebige Höhe abschneidet, nachdem man drey Augen zu den Kronästen zugegeben hat. So wird das Orangeriebäumchen drey Jahre lang in der Baumschule erzogen: im ersten Jahre der Wildling zur Bildung seiner Wurzeln und zu seiner Veredlung; im andern Jahre zu Bildung des Schafts; im dritten Jahre zur Bildung der Krone. *) Ist das Bäumchen unten gepfropft oder

*) Ein anderer Fall ist es, wenn ein Obstfreund zum Studium der Pomologie das Bäumchen nur zur baldigsten Erlangung einer Probefrucht erzieht, wozu man ein ja zwey Jahre früher gelangen kann, vornehmlich durch das Pfropfen zur Krone. Dabey

kopulirt, so daß man aus einem der besten Triebe den Schaft erziehen will, so werden beym kopulirten die schwächern Triebe ober- oder unterhalb des stärksten behutsam ausgebrochen, bey dem gepfropften aber die übrigen Triebe von Zeit zu Zeit abgezwickt, damit das Schaftreis den Saft allein erhalte; jene aber läßt man nie weiter zu Kraft kommen, als nur, daß das Reis am Leben bleibe, um die Verwölbung der Pfropfwunde bewerkstelligen zu helfen.

Die erste Bildung der Krone ist nun das fernere Hauptaugenmerk bey Erziehung des Orangeriebäumchens noch in der Baumschule. Hierbey richten sich die Verfahrungsregeln nach der verschiedenen Veredlungsart. Ist bey dem unten okulirten Stämmchen a) wie vorhin gemeldet, der erste Sommertrieb ungestört fortgewachsen und wird derselbe erst im folgenden Frühlinge zur beliebigen Schafthöhe abgeschnitten, nachdem man ihm drey Augen zu den Kronzweigen zugegeben hat, so läßt man diese zur Bildung der Krone auswachsen und wenn sie allzu gerade aufsteigen wollen, so werden sie mittelst eines dazwischen gezwängten Hölzchens aus einander gespreitet. Vielfältig setzen diese Zweige schon an den hintern Augen Fruchtaugen an. Ist nun der Safttrieb stark und man will das Fruchttragen beschleunigen; so bricht man gegen Johannis oder gegen die Mitte des Juny die Spitzen der Zweige, oder bey starken Trieben die Hälfte ihrer Länge, zwischen zwey Blättern ab; alsdann bilden sich noch in demselben Sommer bey dem Kernobst Laubaugen, die das folgende Jahr Fruchtaugen werden, und bey dem Steinobst Blütheaugen. — Will man aber bey dem ersten Sommertriebe, wenn er besonders stark gewesen und schon mit Ende May's seine Schafthöhe erreicht hat, noch in diesem Jahre die

---

a) kann man oft schon im zweyten Jahre Frucht haben. Denn hier kommt es nicht auf regelmäßigen Wuchs an; man setzt vielmehr gleich beym Johannistriebe mit Anfang des Junius durch das Abknicken der Sommerschossen die hintersten Augen derselben noch im ersten Sommer in Thätigkeit, und bildet durch Kunst frühzeitige Fruchtaugen; ja man nimmt auch die Früchte an, wenn sie, wie häufig geschieht, am Schaft herausgewachsen.

Krone bilden, wozu 3 bis 6 gleich weit von einander stehende Hauptzweige die schönste Form geben, so bricht man zu Anfange Junius die Spitze aus, wo denn noch Seitenäste zur Krone wachsen.

Ist b) das Stämmchen **oben** zur Krone **okulirt**, etwa nur ein Auge eingesetzt, und es wüchse daraus, wie gewöhnlich, nur ein Trieb, so kneipt man diesen mit Anfange Junius bis auf 4, 5 oder 6 Augen ab; aus diesen entstehen hernach beym zweyten Safttriebe nach Johannis noch zwey bis drey Zweige zur Bildung der Krone. Oft aber treiben bey gutem Saft und Wurzeln aus dem einen eingesetzten Auge 2, 3 Zweige zur Bildung der Krone.

Ist c) das Bäumchen **zur Krone gepfropft** oder **kopulirt**, so werden seine Triebe zu den Kronästen gezogen. Bey schwachem Safttriebe, und wenn das Bäumchen etwa im Blumentopfe veredelt ist, treibt das Kopulirreis einen oder zwey schwache Zweige; das dritte Auge bildet sich schon zum Fruchtauge; und die Pfropfreiser jedes der beyden Augen treiben dann zwey Zweige. Die beyden hintersten Augen bilden sich gewöhnlich zu Fruchtaugen. Bey starkem Safttriebe aber machen sie mehrere und stärkere Zweige, die man dann in der Mitte des Junius, wenn sie 8 bis 10 Zoll lang sind, zur Hälfte zwischen zwey Blättern abbricht, um noch im Nachsommer Blütheaugen zu sehen. Bey diesem Abzwicken der Sommertriebe muß man, wie in der Folge bey dem Schnitte auf die Richtung der letzten Augen sehen, und sich die daraus wachsenden Triebe so vorstellen, wie sie stehen werden, damit sich die Krone gehörig ausbreite, außen keine Lücken entstehen, und inwendig nicht zu viele Zweige sich häufen. *)

§. 4.

Vom Einsetzen der Obstorangeriebäumchen, ihren di[illegible]chen Gefäßen und der gehörigen Erde.

Soll das bis zu seiner gebildeten (obgleich noch nicht

*) Liebhaber, welche **Orangeriespaliere**, **Pyramiden**, **Buschbäumchen** rc. erziehen wollen, können sich leicht die Regeln zu Bildung derselben sowohl, als zum Schnitt und zur übrigen Behandlung abstrahiren.

völlig ausgebildeten) Krone in der Baumschule erzogene Bäumchen in seinen Blumentopf oder Kübel eingesetzt werden, so kann dies entweder vor Winter oder im Frühjahr geschehen. Gemächlicher ist es, wenn sie den Winter über im freyen Lande stehen bleiben, weil man dann nicht weiter für sie zu sorgen hat. Müssen sie aber den Umständen nach vor Winter eingesetzt werden, so soll man ihre Kronäste noch nicht beschneiden, sondern damit bis gegen das Frühjahr warten. Bey der wirklichen Einsetzung hat man nicht nur die obigen Regeln von Versetzung der Bäume vorzüglich zu beobachten, daß nämlich die Wurzel wohl auseinander gebreitet, ordentlich in der Fläche hingelegt, und die Erde durch beygegossenes Wasser gut angeschlämmt werde, sondern man hat insbesondere noch darauf Bedacht zu nehmen, daß die Hauptwurzeln von der Wand des Gefäßes 1½ bis 2 Zoll abstehen. Sie müssen daher vor dem Einsetzen gehörig zugeschnitten werden, so wie man auch die Haarwurzeln auf 2 Zoll mit einem scharfen Messer abstutzt. Die obersten Wurzeln sollen nur ¾ oder höchstens 1 Zoll hoch Erde über sich bekommen. Deswegen füllt man das Gefäß auf die ohngefähre Höhe mit Erde an und drückt sie so ein, daß sie sich nicht viel weiter mehr setzen kann; nun stellt man das Bäumchen mit seinen Wurzeln hinein und untersucht, ob es in seiner gehörigen Höhe zu stehen komme. Alsdann schüttet man feine Erde auf die ordentlich auseinander gelegten Wurzeln, rüttelt das Bäumchen, damit sich die Erde überall gut anlege, und schüttet Wasser hinzu, um die Erde recht vollkommen anliegend zu machen. Ueber diese nasse Erde streuet man zuletzt noch etwas reine Erde und bedeckt dieselbe mit Moos, welches den ganzen Sommer über liegen bleiben kann. Die neu eingesetzten Bäumchen läßt man dann etliche Tage, von der Sonne und freyen Luft ausgeschlossen, unter Dache stehen. Jenes aufgelegte Moos gewährt viele wesentliche Vortheile; es hält nicht nur die stark auffallenden Sonnenstrahlen ab, damit sie die Erde nicht so geschwind austrocknen können, welche dann nicht so oft begossen zu werden braucht, sondern auch beym Begießen selbst verhindert es das Verschwemmen, so wie auch das Verkrusten der Erde. Es hält ferner die Oberfläche frey von Unkraut, damit deß

sen Same nicht so leicht durch Anflug einwurzele. Auch bey starkem Regen und Platzregen verhindert es das Verspritzen der Erde und das Beschmutzen der Blumentöpfe und der Fenster, wenn sie auf Blumenbretern vor denselben stehen; u. dgl. m.

Die Gefäße bestehen aus größern oder kleinern Blumentöpfen oder aus Kübeln. Die von Stein gebrannten Töpfe so wie die Sauerbrunnenkrüge, sind sehr gut und dauerhaft, aber theuer und vermehren das Gewicht. Gemeine irdene gut gebrannte, sind auch zweckmäßig; und wenn sie auswendig glassirt sind, auch schön. — Will man blos Proben anstellen und die Obstsorten nur auf die erste Frucht erziehen, nach deren Erlangung aber die Bäumchen in größere Gefäße setzen, so sind die gewöhnlichen Blumentöpfe von etwa 7 Zoll Höhe und Weite oder 7 Zoll Höhe und 6 Zoll Weite hinreichend. Außerdem aber hängt die Größe der Gefäße von der Willkühr und Absicht ab, wie groß und stark man die Orangeriebäumchen wachsen lassen will. Man begreift übrigens von selbst, daß die Größe der Krone des Baums und die Menge der Früchte mit der Größe des Gefäßes und der darin möglichen Ausbreitung der Wurzel in geradem Verhältniß steht. Je größer also die Gefäße sind, desto mehr Früchte können die Bäumchen tragen und behalten. Die beste Form des Blumentopfs, worin jedes Orangeriebäumchen gedeiht, ist 10 Zoll Höhe und 9 Zoll Weite, oder 9 Zoll Höhe und 8 Zoll Weite. Sie können entweder gleich weit seyn, oder, um mehr Raum beym Stellen zu gewinnen, besonders aber wegen des Teller, unten um 1 Zoll enger zulaufen.

Ein äußerst bequemes, nützliches und wichtiges Stück zu jedem solchen Blumentopfe ist der Teller vom Töpfer dazu verfertigt, um den Blumentopf hinein stellen zu können. Er muß in seiner Fläche und Rundung um 2 Zoll oder 1½ Zoll größer seyn, als der Boden des Blumentopfs und einen Rand haben, der 2½ bis 3 Zoll hoch ist. Durch diesen Teller kann man viele Mühe des Gießens ersparen, wenn man ihn voll Wasser gießt, welches auch bey der größten Hitze geschehen kann. Die Erde zieht das Wasser allmählig und nach Bedürfniß ein, die Wurzeln werden

bey der größten Sonnenhitze erquickt, das Bäumchen steht immer freudig und frisch da, und dient wegen der mit der Feuchtigkeit sich vereinigenden Wärme der Sonnenstrahlen viel mehr zum Gedeihen und Wachsthum des Bäumchens und seiner Früchte, als das Gießen zur Abendszeit. Wird ferner das Bäumchen zu manchen Zeiten begossen, um auch die obere Erde durchzufeuchten, so bleibt das überflüssige Wasser (auch das vom Regen) in dem Teller; und dadurch wird auch das Blumenbret vor der Fäulniß länger bewahrt; mehrerer anderer Vortheile nicht einmal zu gedenken.

Die hölzernen Kübel sind, wenn sie mit Oehlfarbe (wovon die rothe sehr wohlfeil ist) angestrichen sind, dauerhaft und schön; sie müssen aber zwey eiserne Reifchen haben. Die Größe dieser Kübeln kann 13 bis 16 Zoll Rheinl. seyn, von gleicher Höhe und Weite. In solchen Kübeln dürfen die Bäumchen nicht unter 2 Fuß Schafthöhe haben; sie können darin stärker als 2 Zoll im Durchschnitt dick werden.

Die den Orangeriebäumchen zu gebende Erde muß eine gute Gewächserde seyn. Es ist leicht zu begreifen, daß bey ihrem beschränkten Raume für die Wurzeln, die nicht, wie im freyen Lande, weit umher Nahrungstheile finden können, ihr weniges Erdreich desto besser seyn müsse, um ihre Früchte zur Vollkommenheit zu bringen. Da aber auch die beste Erde in so weniger Masse bald von Nahrungstheilen erschöpft wird, so muß diesem Abgange von Zeit zu Zeit durch düngendes Begießen wieder aufgeholfen werden. Dieses kann nicht besser geschehen, als wenn man Schafmist (die Exkremente der Schaafe, ihre Knötelchen) in Wasser 4 Wochen einweicht und alle zwey oder drey Wochen die Erde einmal mit solchem Wasser durchgießt. — Will man sich eine gute Erde für die Orangeriezucht in Vorrath halten, so bereite man sich entweder eine fette Erde durch Begießung mit Blut vom Schlachtvieh, (welche im I. Theil beschrieben wurde), oder man steche Rasen von süßen Grasplätzen, etliche Zoll dick, und mische darunter den dritten Theil von fettern Erdarten, aus alten Mistbeeten, Teichschlamm, Erde aus Gräben, von Viehtriften, Gassenerde u. dgl., lege alles auf einen Haufen, und lasse

es einen Winter durchfrieren; im Sommer steche man es alle 4 bis 5 Wochen um. In der Eile dienen auch die Maulwurfshaufen auf süßen Wiesen mit einem Viertel untermischter alter Mistbeeterde, oder dergleichen.

§. 5.

Von fernerer Behandlung, Pflege und Wartung der Obstorangeriebäumchen.

Eine Hauptsorge für diese Bäumchen den Sommer hindurch ist das fleißige Begießen. Ohne eine stete mäßige Feuchtigkeit können sie nicht gedeihen, auch ihre Früchte nicht gut nähren. Das fleißige Begießen ist hauptsächlich nöthig, wenn sie Früchte haben. Da thut denn der oben beschriebene Teller sehr gute Dienste. Ein Schoppen (Nößel) Wasser, den die Erde von unten aufzieht, ist besser als eine Kanne, die oben darauf gegossen wird; denn ist die Erde sehr trocken geworden, so läuft das meiste Wasser an den Seiten ab, ohne die Erde an den Wurzeln durchzufeuchten. Man darf aber auch des Guten nicht zu viel thun. Besonders muß das Wasser ordentlich abziehen können, wenn die Erde nicht sauer werden soll. Deswegen ist es gut, wenn man unten auf die Löcher des Blumentopfs, damit sie sich nicht durch die Erde verstopfen, entweder ein hohles Scherbchen, oder eine Handvoll Moos, oder grobe Sägespähne und Holzerde legt. So kann das Wasser stets durchseihen. Man darf aber auch die Teller nicht immer voll Wasser halten, sonst säuert endlich die untere Erde im Blumentopfe, so hoch als das Wasser steht, und wird dann nachtheilig. Man läßt sie einige Tage auch wieder ganz leer. — Bey anhaltender Sonnenhitze müssen die Blumentöpfe oft umgedreht werden, damit nicht immer eine und dieselbe Seite der Wurzeln den Strahlen ausgesetzt sey.

Zur gedeihlichen Pflege der Orangeriebäumchen gehört ferner, daß man im Frühjahr bey jedem Bäumchen, ehe es wieder ins Freye gesetzt wird, entweder die Erde auffrischt, oder daß man es, wenn es zwey Jahre gestanden hat, ganz versetzt. Im zweyten Frühjahr wird die Erde nur oben etliche Zoll tief mit einem Spahne aufgelockert und hinweggenommen, und frische, gute, fette Erde darauf gelegt. Im dritten Jahr aber wird auch neben her-

um frische Erde eingeschlämmt. Man hebt nämlich das Bäumchen mit dem ganzen Klumpen Erde aus seinem Gefäße, welches sich recht gut thun läßt, wenn die Erde nicht allzu feucht ist. Ist das Gefäß nicht zu schwer, so kann dies unter dem Arme, umgekehrt, verrichtet werden. Man stellt dann das Bäumchen mit seinem ganzen Klumpen Erde auf ein Bret, und schneidet mit einem alten Messer, oder einem eigends dazu verfertigten messerartigen Instrumente 1½ Zoll dick, bey den Kübeln 4 Zoll dick, die Erde sammt dem darin verflochtenen Gewebe von Wurzeln hinweg. Eben so auch unterhalb. Den Boden belegt man unten mit frischer eingedrückter Erde, stellt das Bäumchen mit seinem noch übrigen Klumpen Erde darauf, schüttet neben herum in den leeren Raum neue Erde, schlämmt sie ein, nimmt auch oberhalb die alte Erde, so weit wie möglich, hinweg und legt dafür neue gute darauf. Hat aber das Bäumchen 3 oder 4 Jahre gesessen, oder will es im zweyten und dritten nicht recht fort, treibt es keine neue Sommerschossen mehr, sondern nur Laub- und Fruchtaugen, und hat es ein kränklichtes Ansehen, so ist das gänzliche Versetzen nothwendig, entweder in das freye Land, oder in einen größern Blumentopf oder Kübel. Bey dem letztern wird es um die Zeit, wenn sich der Winter zu Ende neigt, und man den Bäumchen durch Begießen und Aussetzen in die freye Luft zu ihrem neuen Triebe verhelfen will, aus seinem alten Gefäße auf die erwähnte Art herausgenommen. Die alte Erde und die Wurzelfasern werden etliche Zoll dick, bis auf etliche Zoll Nähe so viel wie möglich an der Hauptwurzel weggeräumt; nur die Hauptwurzel darf nicht ganz entblößt werden. Man füllt dann den vorigen, oder besser einen andern etwas größern Blumentopf oder einen Kübel mit neuer guter Erde so weit an, als nöthig ist, stellt das Bäumchen hinein, thut um die Wurzeln herum die übrige nöthige frische Erde unter Zugießung des Wassers und läßt es noch einige Tage im Schatten stehen.

Wenn ein und das andere Orangeriebäumchen keine Sommerzweige treiben will, und man doch die Sorte gern fortpflanzen möchte, so darf man es nur in freyes Land setzen; es wird dann solche Zweige im ersten Sommer treiben, weil sich die Wurzeln ausbreiten können.

Eben dieses Versetzen in freyes Land, (oder auch wohl in ein grösseres Gefäß, als sie vorher gehabt) ist nöthig, wenn man alte Orangeriebäumchen verjüngen will, die nichts als Fruchtaugen haben, wodurch sie bald entkräftet werden, oder wenigstens nur sehr kurze Sommerzweige treiben. Aepfel und Birnen müssen zugleich zurückgeschnitten werden; Steinobst verjüngt man blos durch Versetzen in ein Gartenland. Das Kernobst aber, welches im Alter und bey eingeschränkten Wurzeln die schlafenden Augen aus den Fruchtstumpen oder Ringelwüchsen zu lauter Blüthenaugen entwickelt, schneidet man auf einen halben Zoll Länge an seinen dicht beysammen stehenden Fruchtzweigen ab, und stutzt einige der andern jedes Jahr um etwas ein.

§. 6.

Von Behandlung der Obstorangeriebäumchen auf den Rabatten in Gärten, und auf Blumenbeeten.

Nicht wenig Zierde und Anmuth gewähren diese kleinen Bäumchen auch in den Gärten, wenn sie auf Rabatten oder auf Blumenbeeten mit ihren Früchten prangen. Sie werden da entweder mit den Scherben so in die Erde gegraben, daß der Rand derselben mit 1 Zoll Erde bedeckt ist; oder man setzt sie, wie jeden andern Baum, frey ein, ohne Blumentopf. Erstere werden in allem eben so wie die auf Blumenbeeten stehenden behandelt, haben aber so vieles Begießen nicht nöthig, weil ihnen theils die benachbarte Erde viele Feuchtigkeit mittheilt, theils weil sie von der Sonne nicht so sehr ausgetrocknet werden können, als die freystehenden. Nur wenn sie Früchte haben und die Trockenheit der Witterung anhält, darf man das Begießen nicht vergessen. — Was aber die in der Erde freystehenden Bäumchen betrifft, so wachsen sie, weil ihre Wurzeln freyern Spielraum haben, stärker; deswegen muß man sich im Schnitt darnach richten. Außerdem müssen sie alle Frühjahr, ehe der Saftrieb eintritt, ausgehoben und die zu sehr wuchernden Wurzeln beschnitten werden. Bey dem Ausheben sollen aber die Wurzeln nicht völlig von Erde entblößt werden; man sticht vielmehr mit dem Spaten in der Rundung einen Ballen

ab, (je grösser das Bäumchen ist, desto grösser muß der Erdballen um die Wurzeln seyn,) räumt die Erde um den Ballen hinweg, und schneidet dann die Wurzelnfasern und die ausschweifenden Wurzeln hinweg, wie oben bey den Scherbenbäumchen gezeigt wurde.

§. 7.

Von Besorgung der Obstorangeriebäumchen über Winter.

Will man den Winter über gar keine Mühe mit den Orangeriebäumchen haben, so kann man sie nur im Garten mit sammt den Scherben in die Erde eingraben, so daß der Rand derselben eine Hand breit unter der Erde stehe. Sonst werden sie aber in das Haus gestellt, entweder in eine Kammer, oder in eine ungeheitzte Stube. Der Keller ist für sie zu warm und zu ungesund. Damit sie aber bey strenger Kälte vor Frostschaden bewahrt bleiben, so hat man nur darauf zu sehen, daß die Erde in den Töpfen bey Eintritt des stärkern Frostes nicht naß sey, sondern mehr trocken; alsdann schadet ihnen auch grosse Kälte nicht. Auch ist es gut, oben die Erde mit Schnee bedeckt zu halten, weil dieser sie schützt und bey dem Aufthauen mit mäßiger Feuchtigkeit versorgt.

Es kann aber auch bey strengem Winterfrost geschehen, daß der ganze Ballen Erde durch und durch gefriert; allein nicht immer sind deswegen die Orangeriebäumchen unrettbar verloren. Zum Trost der Gartenfreunde will ich etliche meiner geprüften Erfahrungen hier anführen. In dem anhaltenden strengen Winter 1793/1794 waren alle meine Bäumchen in einer kalten Kammer durch und durch gefroren; weil der Frost beständig anhielt, und die Rinde an den Bäumchen schrumpfte, so ward mir wirklich um sie bange. Ich stellte sie in den Keller, belegte sie zu ihrer Erquickung mit Schnee, und ließ sie nach und nach aufthauen. Bey Nachlassung der Kälte stellte ich sie wieder in die Kammer. Aber bald fiel unvermuthet wieder sehr heftiger und anhaltender Frost ein; alle froren wieder durch und durch. Ich überließ sie nun ihrem Schicksale; indessen von 30 verdarb nicht ein einziges; alle blüheten im folgenden Frühjahr und trugen die schönste Früchte. — Diese glückliche Erhaltung schrieb ich theils der Trockenheit

der Erde zu, theils daß die Bäumchen einmal aufgethaut waren; denn allzu lange anhaltender Frost zerstört endlich die Lebenswärme. — Noch merkwürdiger war meine Erfahrung und Probe im Frühjahr 1796. Nach dem außerordentlich warmen Winter fieng den 27. Februar heftige Kälte an, und des Nachts erfolgte Fensterfrost. Meine Bäumchen, welche schon etliche Wochen vorher ausgestellt und begossen waren, um sie in Trieb zu bringen, gefroren sämmtlich durch und durch so, daß eine Scherbe dabey zersprang, und die zum Theil noch mit Wasser angefüllten Teller Eisklumpen waren. Ich ließ sie 8 Tage im Frost stehen; da aber die Kälte anhielt, so stellte ich sie wieder ein. Zwey davon, ein Sarasinbirnbaum und ein Kirschenbäumchen waren unbeweglich angefroren; doch wollte ich sie nun zur Probe stehen lassen. Sie hielten den beständigen Frost und das Unwetter von 4 Wochen aus. Von erstern verdarb kein einziges; sie trugen im Sommer die schönsten Früchte. Von letzteren beyden aber trauerte der Sarasin im Frühjahr, trieb spät aus, und blühete zwar, aber ohne Früchte anzusetzen, deren er das Jahr zuvor 16 schöne Stücke lieferte. Nach der Blüthe gieng er ab, und das Kirschenbäumchen verdarb gegen Herbst, wie ich es von beyden nicht anders erwarten konnte.

§. 8.

Vom Schnitt der Obstorangeriebäumchen überhaupt.

Die Orangerieobstbäumchen erfordern ihren eigenen Schnitt; es kommt hier hauptsächlich darauf an, möglichst viele Augen ganz nahe an den Stammästen in Leben und Thätigkeit zu setzen, damit sie sowohl volllaubig und nicht hager und zackig werden, als auch ihre Früchte nahe am Stamme eine haltbare Stütze haben, und der Baumsaft nicht unnütz ausschweife, sondern viele Blüthe- und Fruchtaugen entwickle. Deswegen muß man kurz schneiden, damit die schlafenden Augen in Tragspitzen ausstoßen, und die Krone klein und ästig sich bilde.

Weil sich nun bey diesem Schnitte im Grunde alles auf den gewöhnlichen Zwergbaumschnitt reducirt, und weil er ein solcher in Miniatur ist, (daher auch wieder die obigen Regeln zu bemerken sind,) so muß er sich da auch nach

dem Wurzelvermögen des Baums richten. Weil dieses aber in Töpfen sehr beschränkt ist, so muß stets kurz geschnitten werden, um nicht Sperräste zu bekommen. Indessen hat man sich dabey nach der Natur des Baums und seines Triebes zu richten, ob derselbe flüchtig (starktreibend) sey oder nicht; man muß wohl ermessen, wo man einen scharfen (kurzen) Schnitt, oder einen flüchtigen (mit Aussetzung mehrerer Augen) zu führen habe. So erfordert z. B. der Peping, Fenchelapfel ꝛc. einen scharfen Schnitt, fast alle Renetten einen flüchtigen, die englische Carolin einen noch flüchtigern Schnitt. Bey dem Peping ꝛc. muß das dritte gebildete Auge das Leitauge geben, bey den Renetten ꝛc. das vierte, bey dem Gulderling, dem englischen Carolin ꝛc. hingegen das fünfte Auge. Nach etlichen Jahren, wenn der Baum in seiner vollen Tragbarkeit ist, hat man wenig mehr an ihm zu schneiden; er hat dann meistens Tragholz. Man schneidet daher die Leitzweige nur auf ein gebildetes Auge, damit der Saft in den Fruchtzweigen nicht fehle.

§. 9.

Vom Schnitt der Kernobstbäumchen.

Wenn man nun ein Bäumchen (nach dem scharfen Schnitt) auf zwey ausgebildete Augen schneidet, so wird das oberste Auge den Leitzweig machen. Aus dem folgenden gleich darunter wird entweder ein Blütheauge oder ein Fruchtauge sich entwickeln, oder ein fingerlanges Fruchtreis, oder ein Fruchtholz, Knotenholz. (Ist es aber um eine baldige Probefrucht zu thun und man zieht nicht die Schönheit einer belaubten Krone in Betracht, so darf man nicht so scharf schneiden, man muß dann stets drey gebildete Augen lassen, wo sich nun aus dem zweyten und dritten bald Fruchtaugen bilden.) — Außer den Leitzweigen oder Mutterzweigen zur fernern Ausbildung der Krone und zur Erzeugung der Fruchttriebe, hat man bey diesen Bäumchen selten viel zu schneiden; denn sie treiben keine Wasserschossen und dergleichen. Was sie außer den Leitzweigen haben, sind die Fruchthölzchen, und die Fruchtreiser. Von ersteren wissen wir aus obigen Regeln vom Zwergbaumschnitte, daß sie die Obstmagazine sind, die uns

bey manchen Sorten oft bis 8 und mehr Jahre lang fast alle Jahr Früchte liefern, die also das Messer nie fühlen dürfen. Sie treiben aus ihren kurzen dicken Ringeln jährlich neue Fruchtaugen hervor, an welchen wir sehen, was über 1 oder 2 oder 3 Jahre Frucht tragen wird. Anders verhält es sich mit den schlanken Fruchtreisern, mit denen 3, 4 bis 5 Zoll langen Zweigen, die (bey starkem Wuchs) unterhalb dem Leitzweige hervorwachsen und sehr oft an ihrer Spitze Fruchtaugen haben. Diese dürfen der Regel nach nicht ganz gelassen werden, (man müßte denn sehr nach einer Probefrucht verlangen und sonst keine am Bäumchen zu erwarten haben; aber selten bleibt die Frucht hängen; weil der Mutterkuchen fehlt, oder die Frucht wird klein und geringe, oder leicht vom Winde abgeworfen.) Solche Fruchtzweige müssen nun auf Knotenholz auf zwey sichtbare Augen geschnitten werden, um daraus durch Kunst ein Fruchtholz zu bilden.

Oft finden sich auch Fruchtaugen an den Leitzweigen, bald am Ende, bald an der Mitte derselben. Diese dürfen aber nicht verhindern, daß die Leitzweige auf 1, 2 oder 3 sichtbare Augen zurückgeschnitten werden, wenn man schöne und dauerhafte Bäumchen haben will. Stände ein Tragauge an einem solchem Zweige tiefer als der regelmäßige Schnitt geschehen müßte, so kann es bleiben; indessen darf der Schnitt nie an einem Tragauge geschehen, sonst geht die Frucht doch verloren, und äußerst selten treibt neben der Blüthe ein Leitzweig hervor, wie bey Zwergbäumen im Lande.

Treiben bisweilen zwey Leitzweige neben einander von gleicher Größe aus, so wird entweder der obere ganz weggenommen, wenn der untere in seiner Richtung besser zur Krone taugt; oder wenn der obere beybehalten werden kann, so wird der untere zu Knotenholz auf ein Auge geschnitten.

Was die Orangeriebirnbäumchen auf Quitten betrifft, so werden sie, weil die Quitte stärker treibt, als der Johannisstamm, mit dem flüchtigen Schnitt behandelt, folglich wird den Leitzweigen drey Augen gelassen. Sind sie aber auf Weißdorn veredelt, wo sie nicht so stark treiben, so sind zwey Augen meistens genug.

§. 10.

Vom Schnitte des Steinobstes bey Obstorangeriebäumchen.

Im vorhergehenden 4. Kap. (vom Zwergschnitte des Steinobstes) ist schon gezeiget, wie das Steinobst einen verschiedenen Schnitt vom Kernobst erfordere, da es sich von demselben, in der Art seine Früchte zu bilden und anzusetzen, sehr unterscheidet. Das Kernobst trägt nie am einjährigen Holz reife Früchte; denn seine Fruchtaugen erfordern zu ihrer völligen Ausbildung wenigstens zwey meistens drey und bey manchen Sorten vier Jahre. Hingegen blüht das Steinobst an einjährigem Holze, und seine Fruchtaugen bilden sich an jedem Sommertriebe völlig aus. Seine Fruchtzweige, oder Fruchtknoten machen kein Ringelholz mit schlafenden Augen, sondern sie treiben jährlich etwas weiter und haben jedesmal an der Spitze ein Laubauge, das der Ableiter des etwa zu stark eintretenden Saftes ist. — Wie verschieden nun einige Klassen Steinobstes ihre Fruchtaugen ansetzen und was deshalb im Schnitte zu beobachten, auch wie bey manchen blos der Johannisschnitt anzuwenden sey, ist in dem vorhergehenden Kap. gewiesen.

Die Pflaumen, welche ihre Fruchtaugen immer bey einem Laubauge ansetzen, sind deswegen auch leicht zu schneiden. Man läßt ihnen wegen ihres starken Triebes 4 bis 5 sichtbare Augen. Sie treiben dann eine Menge Fruchtholz, und hängen sich voll. Auch darf man es bey ihrer anfänglichen Bildung im ersten und zweyten Jahre nicht achten, daß ihre hoch oft bis an das Ende des Sommertriebs angesetzten Fruchtaugen in das Messer fallen und weggeschnitten werden.

Die Kirschen sind in Hinsicht der Ansetzung ihrer Fruchtaugen unter sich verschieden. Die meisten Sorten haben ihre Laubaugen und Fruchtaugen am Zweige vertheilt, das oberste aber ist immer ein Laubauge. Andere haben ihre Fruchtaugen einzeln am vorjährigen Triebe, und nur das äußerste an der Spitze ist ein Laubauge. Wollte man solche Fruchtzweige im Frühjahr beschneiden, so würden sie absterben, weil bey ihnen keine Frucht zur Kraft kommen kann, die nicht über sich ein Laubauge hat, welches

den Ueberfluß des Safts aufnimmt. Daher schneidet man solche Kirschenarten im Sommer noch vor Johannis, wo die Fruchtaugen noch nicht ausgebildet sind, auf beliebige Augen, auf 3, 4 oder 5 Augen, damit der stärkere Trieb des Safts die noch unausgebildeten Fruchtaugen in Laubaugen verwandle, und das, was sonst nach Johannis, (wo der Umlauf des Safts nicht mehr so stürmisch ist und die Blätter eine grössere Vollkommenheit haben, die Augen auszubilden,) Staubfäden geworden wäre, in Blätter umschaffe.

Die Pfirschen, Aprikosen und Mandelbäumchen sind die niedlichsten im Schnitte; sie erfordern die meiste Vorsicht. Schneidet man sie an einem Fruchtauge, das man für ein Laubauge ansieht, so stirbt der ganze Fruchtast ab, und die Früchte daran sind verloren. Das beste dabey ist nun zwar, daß jeder Fruchtast unten zwey Laubaugen habe, die auf das folgende Jahr den Ersatz geben; man soll sie indessen nicht eher schneiden, als bis sie blühen wollen oder schon verblüht haben, damit man mit Gewißheit ein Laubauge zum Schnitt für den Leitzweig auswählen könne. Man schneidet dann die Leitzweige auf vier Augen, und die Fruchtaugen, die zu vorräthigem Holz ausgewählt werden, auf drey sichtbare Augen. Uebrigens müssen die Pfirschenbäumchen einmal während der Blüthe gut feucht gehalten werden, sonst lassen sie solche gern fallen; hernach muß man sie vor dem Frost wohl verwahren. Denn da der Saft früh in die Blütheaugen eintritt, so leiden sie bald durch Kälte; sie blühen zwar hernach schön, fallen aber alle ab. Außerdem aber werden sie die schönsten und reichlich tragende Bäumchen.

Dritter Theil.

Von Behandlung der Obstfrüchte, und ihrer Anwendung zu ökonomischen Zwecken.

Erstes Kapitel.

Von der Behandlung des frischen Obstes im Abpflücken und Aufbewahren; vom Trocknen der verschiedenen Obstarten; und von ihrer Benutzung zu Syrup und Brannteweín.

§. 1.

Von den Obstfrüchten und deren Beurtheilung.

Das Kernobst, die Aepfel und Birnen, unterscheidet man theils in Sommerobst, theils in Herbstobst, theils in Winterobst. Sommerobst ist dasjenige, welches entweder vom Baume eßbar, oder doch wenigstens in etlichen Tagen zum frischen Genuß gut ist. Meistens muß es vor der Reife vom Baume genommen werden, wo es saftiger, besser und nicht so bald mehligt wird. Es hält sich aber nicht lange, wird bald teigig, mehligt und faul. Das Herbstobst wird zwar nicht am Baume völlig reif, erreicht aber doch seine Eßbarkeit in etlichen Wochen auf dem Lager. Gewöhnlich werden diejenigen Sorten dazu gerechnet, welche sich längstens bis Martini halten. Winterobst heißen alle die Sorten, die zwar auch schon im November eßbar werden, sich aber bis in die Wintermonate halten und gut bleiben. Vorzüglich aber versteht man darunter diejenigen, welche in den Monaten des folgenden Jahres ihre völlige

Lagerreife erhalten und bis in den Sommer hineindauren. Das Winterobst muß so lange als möglich am Baume bleiben. Dieses trägt oft sehr viel zu seiner Güte und Haltbarkeit bey.

Man muß von jeder Sorte den Zeitpunkt seiner Lagerreife wissen, oder doch genau darauf Acht geben. Denn wenn das Obst einmal passirt ist, wie man zu sagen pflegt, d. h. wenn der Zeitpunkt seiner oft nicht lange dauernden Reife vorbey ist, so ist seine meiste Güte und sein ächter Wohlgeschmack dahin; man kann es dann nicht mehr vollkommen beurtheilen. Zwar hängt der Zeitpunkt der Lagerreife auch vielfältig von der Jahreswitterung ab. War diese dem Obst nicht zuträglich, und ist das Obst überhaupt schlecht gerathen, so wird das Winterobst oft um 4, 5 Wochen früher lagerreif als sonst; es hat dann auch seine Güte nicht, wird bald faul und hält sich nicht lange, wenn auch der Sommer sehr trocken gewesen war. Hierauf muß man in Hinsicht der Lagerreife wohl Acht haben, und an der Farbe, hauptsächlich aber an der Milde beym Stiele den rechten Zeitpunkt zum Genuß beurtheilen.

Von der Güte des Obstes und einer Sorte vor der andern, ist übrigens nicht nach dem Geschmack einzelner Personen zu urtheilen. Mancher findet etwas angenehm, das dem Andern bey weitem nicht angenehm ist. Man muß die Eigenschaften des Obstes selbst in Betracht ziehen.

Die Aepfel haben in Hinsicht des Geschmacks unzählig viele Grade, von der Süßigkeit des Zuckers, bis zu der Säure des Essigs. Je mehr die Süßigkeit mit dem Sauren vermischt ist, so, daß sich der Geschmack mehr dem Süßen nähert, als der Säure, desto angenehmer ist der Apfel dem Gaumen der meisten Obstliebhaber. Selten schmeckt ein ganz süßer oder ein ganz saurer Apfel angenehm. Süße Aepfel kochen sich auch nicht ganz weich, weder frisch, noch getrocknet, sondern bleiben ganz, wegen des Gummi im süßen Safte.

Die mit etwas Säure vermischte Süßigkeit erhebt aber noch keinen Apfel zum ersten Range des Tafelobstes; er muß dazu auch Parfüm haben, einen gewürzhaften Geschmack mit einem Wohlgeruche, welches nicht immer beysammen ist, wie z. B. die Anisäpfel, Fe-

nouillets, Muskatenrenette, viele Kavillen ꝛc. die beydes zugleich besitzen. — Das Fleisch des Apfels muß ferner saftreich, es muß zart und mild, aber nicht sandig oder griesig seyn. Schmelzendes und butterhaftes Fleisch kommt zwar hauptsächlich nur den Birnen zu; da hingegen die Aepfel im Vergleich mit den Birnen ein festes Fleisch haben; doch gränzt dieses auch bisweilen an das schmelzende, wie bey dem sich zikadirenden Russischen Eisapfel, dem Revalschen Birnapfel, dem Herbstaniesapfel ꝛc., wenigstens muß es zart, mild und saftvoll seyn. — Der Apfel ist auch viel geistiger, als die Birne; sein Wein gränzt viel näher an den Traubenwein, als der Wein der Birne.

Die Birnen haben theils ein schmelzendes, butterhaftes Fleisch mit vielem Saft, oder auch ein sogenanntes halbrüchiges Fleisch, (cassante) wie Bergamotte d'Hollande; theils haben sie einen gewürzhaften Geschmack; theils zugleich Parfüm und Wohlgeruch; theils ist ihr Saft süß, theils säuerlichsüß. Selten sind Birnen sauer; nur die ganz schlechten sind rauh und zusammenziehend. Man kann übrigens bey den Birnen mehr Süssigkeit vertragen, als bey den Aepfeln.

§. 2.

Vom Pflücken und Abnehmen des Obstes.

Nur bey Tafelobst ist von der Tageszeit zum Pflükken und Abnehmen die Rede. Denn bey der großen Menge des wirthschaftlichen Obstes lassen sich keine Stunden auswählen; man hat damit ganze Wochen zu thun. Was auserlesene Sorten von Tischobst betrifft, so sollen diese eine Stunde nach Sonnenaufgang gepflückt werden. Dies ist ein wichtiger Umstand, worauf Wenige achten, der aber einen gewaltigen Unterschied im Geschmacke des Obstes bewirkt. Man betrachte nur im Sommer die Pflanzen, wie ihre Blätter bey der Ankunft der großen Hitze des Tages schlaff zu werden anfangen, und wie sie den Kopf immer mehr hängen lassen, bis die Abendkühlung kommt. Dies verursacht die große Ausdünstung der Säfte durch die Sonnenhitze. Sie werden welk vom Vormittage an bis gegen den Sonnenuntergang. Alsdann ist die Hitze vorüber, und der Thau erfrischt sie wieder, da sie neue

Kräfte empfangen und des Morgens wieder stark und lebhaft sind. Eben so verhält es sich mit den Obstfrüchten. Am Mittage sind sie erschöpft, matt, geschmacklos und durch und durch warm. Sie erholen sich gegen Abend, wie die Blätter, und auf dieselbe Weise haben sie ihre Vollkommenheit am frühen Morgen wieder. Man mache nur die Probe, und pflücke erst des Morgens eine Birn von dem Spalier, lege sie bis Mittage an einen kühlen Ort, pflücke dann bey der Mittagshitze von eben demselben Baume eine andere Birn, und vergleiche nun beyde im Geschmack gegen einander; man wird kaum glauben können, daß sie auf einem und demselben Baum gewachsen sind.

Einige Obstarten sind im höchsten Grade der Reife zum frischen Genuß am besten, andere aber im Anfange ihrer Reife. Pfirschen und zwar die wolligten oder rauhen sind in ihrem höchsten Grade der Reife nicht mehr recht schmackhaft. Die rechte Zeit, diese Früchte abzunehmen, ist, wenn sie nur noch ein wenig an dem Stiele hängen. Wenn sie sich mit sammt dem Stiele abbrechen lassen, so haben sie noch nicht ihre völlige Reife. Zur höchsten Reife aber, wo sie von selbst abfallen, muß man sie nicht am Baume kommen lassen. Ihr bester Geschmack ist dann vergangen. Mit den glatten Pfirschen oder Nektarinen hat es dagegen eine ganz andere Bewandniß. Wenn sie schon halb trocken scheinen, um dem Stiele herum welk und runzlich, inwendig aber gelb sind, und wenn sie sich selbst ablösen und vom Baume fallen, so schmecken sie am besten; sie werden dann nicht so leicht mehligt als die eigentlichen rauhen Pfirschen. Auch die Aprikosen werden sogleich mehligt, wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind. Will man sie im besten Geschmacke haben, so müssen sie entweder in ihrer ersten Reife abgebrochen werden, und zwar nicht bey heisser Sonne, sondern Morgens oder Abends, oder man nimmt sie in ihrer angehenden Reife ab und legt sie ein Paar Tage in einer Kammer hin. — Gleiche Bewandniß hat es mit verschiedenen Sommer- und Herbstbirnen, die man nicht zur völligen Reife am Baum darf kommen lassen, weil sie sonst mehligt werden, als Rousselet, Mouille bouche d'été, Beurré gris, die Besteбirn oder Eyerbirn ꝛc. Andere sind wieder schmackhafter,

wenn sie von selbst vom Baume abfallen, als Rousselet de Rheims rc.

§. 3.

Vom Aufbewahren des Obstes, sowohl des wirthschaftlichen als des Tafelobstes.

Von nicht minderer Wichtigkeit ist das Aufbewahren des frischen Obstes, welches theils ungekocht das ganze Jahr hindurch uns erquicken kann, und welches unserm Blute die allerbesten Säfte mittheilt, theils gekocht unsere Mahlzeiten vermehrt, theils aber auch zum Erwerb eines baaren Stück Geldes dient, womit man manche Haushaltungsausgabe zu bestreiten vermag.

Das wirthschaftliche Obst muß bey seiner vollkommenen Reife und bey trockenem Wetter mit Vorsicht gebrochen, und so viel wie möglich geschont werden, damit weder die Stiele am Baume bleiben (wodurch das Obst an solchen Stellen verborgene Fäulniß erhält), noch die Früchte sich drücken. Denn wenn auch keine offene Wunde an einem Apfel ist (die in kurzer Zeit unumgänglich Fäulniß verursacht), so wird er doch unansehnlich, auch eher faul, wenn er gedrückte Flecken hat. Das aufzubewahrende Obst darf daher auch nicht heimgefahren, sondern muß in Körben, (nicht in Säcken) nach Haus getragen werden. Es wird da sortenweis in Kammern oder in Ermangelung derselben auf Speicher geschüttet, wo es etliche Wochen liegen bleibt, damit es etwas abtrockne, auch das sichtbar werde, was allenfalls angestoßen ist. Allzu lange soll man es aber nicht liegen lassen, weil es sonst zu sehr austrocknet, und nicht nur zu viel Saft verliert, sondern auch zu bald milde und lagerreif wird. Nach ohngefähr zwey oder drey Wochen wird es in den Keller auf etliche Fuß hoch errichtete Horden und zubereitete reine Breter geschüttet, von Zeit zu Zeit den Winter über durchsucht, das ganz faule in ein dabey stehendes offenes, aber wohlgebundenes Faß, das nicht ausläuft, geworfen, das angestoßene oder halbfaule aber zum Verspeisen, oder zum Trocknen angewendet.

Es kommt nun dabey auf die Beschaffenheit des Kellers an, daß das Obst mehr oder weniger fault. Ist er

dumpfig, allzu warm, Schimmel erregend oder gar naß, so fault nicht nur das Obst stärker, sondern leidet auch etwas an seinem guten Geschmack. Je besser der Keller für die Fässer, für Wein oder Bier ist, desto zuträglicher ist er auch für das Obst.

Die Aufbewahrung der Aepfel in der Erde wird gleichfalls gerühmt. Man gräbt an einem nicht zu feuchten und auch nicht zu warmen Orte eine Grube, belegt dieselbe mit Bretern, schüttet die Aepfel hinein, bedeckt sie wieder mit Bretern, und dann 1 bis 2 Fuß hoch mit Erde. Wenn man darauf sieht, daß lauter gesunde und keine angestoßene, fleckige oder faule Aepfel mit in die Grube kommen, so werden sie bis in den Monat Julius so frisch und schmackhaft bleiben, als wären sie erst vom Baume gepflückt.

Was das feine Tafelobst betrifft, so kann dieses entweder auch in trockenen Kellern, oder in Obstkammern oder in Kasten aufbewahrt werden. Die Obstkammer muß ein Oefchen haben, um bey einem hohen Grade von Kälte das Obst durch ein gelindes Feuer vor dem Froste zu sichern; dabey ist ein Thermometer sehr nützlich. In einer solchen Obstkammer werden Stellagen wie Repositorien an den Wänden aufgerichtet, worauf die Obstsorten liegen können, welches zugleich dem Auge ein ergötzendes Naturalienkabinet darbietet. Auf solchen Repositorien (wie sie auch in den trockenen Kellern errichtet werden können), wird das Obst gestellt und zwar auf die Blumen, den Stiel in die Höhe. Zu einer sanften Lage wählt man entweder Moos, oder Häcksel, oder Kleye, aber alles sorgfältig trocken. Wird das Obst blos in der Fruchtkammer auf den platten Boden gelegt, so wird etwas reines Roggenstroh untergelegt. Harte Sorten Aepfel können dick auf einander liegen, z. B. Borsdörfer, Stettiner, Kartheuser ꝛc.; aber Renetten, englische Königsäpfel u. dgl. die ein mildes Fleisch haben, können es nicht allzu wohl, wenigstens nicht lange vertragen; sie drücken einander, werden fleckig und unscheinbar. Aus der Obstkammer muß aller fremde Geruch entfernt seyn, auch die Quitten müssen hinweg, weil sonst der Geschmack des Obstes sehr verdorben wird. Will man einigen Aepfelsorten unter andern

den Vorsdörfern, einen angenehmen Muskatellergeschmack geben, so lege man eine Anzahl in eine Schachtel neben Hollunderblüthe. Auch Hopfen giebt ihnen einen lieblichen Geschmack, wer davon Liebhaber ist.

Will man das Tafelobst in Kisten und Verschläge packen, worin es sich wegen der geschlossenen Luft vorzüglich lange, ja am längsten, und gut erhält, oder in Tonnen und Fässer, die keinen fremden Geruch haben, so wird das Obst schichtenweise eingelegt oder vielmehr gestellt, mit dem Stiel in die Höhe. Jedesmal kommt dann eine Lage trockener von reinem Stroh geschnittener Häcksel, oder Kleye dazwischen, noch besser aber Werg von Flachs ꝛc.; nur muß es vorher etliche Wochen wohl ausgelüftet seyn, damit es keinen Geruch mehr habe. Auch trockenes reines Moos ist gut. Die Obstsorten welche am spätesten reifen, kommen unten zu liegen, die früheren oben. Die Fässer oder Kisten werden dann zugeschlagen. Alle 4 Wochen werden sie geöffnet und durchsucht; das Faule wird ausgesondert. Bey starkem Frost werden sie dahin getragen, wo das Obst vor dem Verfrieren sicher ist, obgleich es so verwahrt, weniger Gefahr hat, als freyliegend in Obstkammern. Die Kammern, worin diese Obstbehälter stehen, müssen trocken, mehr kühl als warm seyn.

Zur möglichst langen Erhaltung des Winterobstes ist noch folgende Behandlung zu merken. Man muß es, so bald es vom Baume kommt, in der Obstkammer auf verschiedene Haufen legen, damit es verschwitze oder gähre, 2, 3 oder 4 Tage lang, je nachdem die Witterung feucht oder trocken ist. Alsdann wird ein Stück nach dem andern vor dem Verwahren mit einem Tuche abgetrocknet und etliche Tage auf Tafeln in die Sonne oder trockene Luft gelegt, damit sie etwas austrocknen. Die Fruchtkammern in den obern Stockwerken des Hauses sind wegen ihrer Trockenheit für den Geschmack und die Haltbarkeit des Obstes vorzüglicher als die unten im Hause und im Keller.

§. 4.

Vom Dörren oder Trocknen des Obstes, und der verschiedenen Art und Weise dieses Geschäfts.

Gedörrtes oder getrocknetes Obst, oder, wie

es in manchen Ländern genannt wird, gebackenes Obst, ist in großen Haushaltungen fast unentbehrlich; es ist eine gesunde Speise, so wie auch für Kranke meistens die dienlichste Nahrung. Es ist aber auch für den Handel, wenn man den Ueberfluß zu Geld schlagen will, besonders wenn das Obst allenthalben wohl gerathen, das frische Obst und der Obstwein sehr wohlfeil ist, eine zuträgliche und sichere Art, eine gute Einnahme daraus zu ziehen. Es kommt freilich dabey viel auf den Preis des Holzes an, das leider fast allenthalben theuer ist, und immer theurer wird. Indessen auch dann ist der Gewinn noch gut; und den Winter hindurch kann man zu sehr vielem getrockneten Obst kommen, ohne deshalb Holz besonders zu verbrennen. Man hat täglich warme Stuben; und da kann denn an und um die Oefen eine solche Einrichtung mit Dörrhorden gemacht werden, daß man nicht nur das abgängige Winterobst, sondern auch viel anderes Obst gemächlich zu trocknen und verschiedene Zentner Schnitzen zu erhalten im Stande ist, wenn man sonst die in der Stube freylich unvermeidliche Feuchtigkeit nicht achtet —). Diese Waare hält sich viele Jahre gut, ohne zu verderben oder schlechter zu werden. Man hat einen Vorrath auf Mißjahre, und kann auch den Ueberfluß immer gut anbringen. Ein guter Oekonom oder eine wirthschaftliche Hausmutter muß darauf Bedacht nehmen, daß die Wirthschaftsproducte nicht zur wohlfeilen Zeit, sondern nur dann erst losgeschlagen werden, wenn sie auf ihren besten Preis gestiegen sind. — Gut getrocknetes Obst hält sich wohl 4 bis 5 Jahre; kann man es in dieser Zeit nicht verbrauchen oder verkaufen, so läßt es sich, wenn sich Milben darin zeigen wollen, noch länger haltbar machen, wie weiterhin gelehrt werden soll.

Das Trocknen des Obstes an der Luft und Sonne.

Nur bey Sommerobst, Sommeräpfeln und Sommerbirnen ist begreiflich diese Trocknungsart thunlich, weil sie in den warmen Sommermonaten geschehen muß, wo die Tage lang sind und die Sonne wirksam ist. Die Aepfel-

oder Birnschnitzen, welche nicht dick geschnitten werden dürfen, reiht man mit einer Nadel an starke Fäden, deren Enden zusammengebunden und an der Sonnenseite des Hauses an Nägeln, oder besser an langen Stäben frey aufgehängt werden. Am besten ist es, die Obstschnüre etwas unter ein Obdach zu hängen, um sie vor den Regen zu sichern, welcher das Trocknen sehr verzögert, und wenn er anhaltend ist, Fäulniß und Schimmel verursacht. Hat man aber an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnüre unter Obdach zu bringen, so müssen sie bey bevorstehendem Regen so lange unter Dach gebracht werden, bis man sie wieder aufhängen kann.

Bey diesem Trocknen müssen die Obstschnüre nicht nur von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne jede Seite bescheine, sondern man muß auch jede der aufgeschnürten Schnitzen an ihren Faden oft fortrücken, damit nicht die untersten, die von der obern Last sehr gedrückt werden, zu schimmeln und zu faulen anfangen.

Es muß sehr dienliche gute Witterung seyn, wenn so die Schnitzen gehörig austrocknen. Die Probe wird auf die Art gemacht, daß man etliche Schnitzen von einander bricht, und sie dann mit den beyden Daumennägeln recht stark drückt; zeigt sich dann auf den Nägeln etwas Nasses, so sind sie noch nicht hinlänglich ausgetrocknet. Man muß sie daher noch in einen nicht gar heißen, sondern verschlagenen Backofen bringen, woraus das Brod schon gekommen ist. Dieses ist überhaupt gut, wenn auch die Schnitzen heißen Sonnenschein gehabt haben.

Bey dem Kauf solcher Schnitzen muß man der Redlichkeit der Verkäufer versichert seyn; sie dürfen kein schlechtes oder unreifes, vor der Zeitigung von Winden abgeworfenes oder durch den Wurmstich abgefallenes Obst darunter gemengt haben, welches den guten Geschmack des getrockneten Obstes sehr heruntersetzt. Auch muß man diese in der Sonne getrockneten Schnitzen vor dem Kochen mit heißem Wasser gut waschen, weil sie in der freyen Luft und Sonne von den Fliegen und andern Insekten verunreinigt werden. Auch die Wespen verzehren sie oft halb.

Das Trocknen des Obstes im Backofen.

Dieses Trocknen ist lange nicht so mühsam als das Anreihen der Schnitzen an Fäden, und das öftere Wenden und Warten derselben. Es wird entweder verrichtet, wenn der Backofen noch heiß vom Brodbacken ist, oder der Ofen wird auch besonders zum Obsttrocknen geheitzt.

Wenn das Obst in dem vom Brodbacken noch heißen Ofen getrocknet werden soll, so wird es gleich nach dem Herausnehmen des Brods hineingebracht. Ungeschälte Schnitzen, und geringe etwa zur Gesindespeise bestimmte Obstsorten können auf den bloßen Heerd gelegt und getrocknet werden; aber geschälte Schnitzen, so wie auch Steinobst, Kirschen, Mirabellen, Zwetschen oder Pflaumen ꝛc. werden auf Horden (bekanntlich von Weiden und andern Ruthen geflochten und mit Leisten umgeben,) in den Backofen geschoben, damit sich keine Asche ꝛc. anhängen könne. Dieses kann bequemer und eifriger geschehen; auch hat man nicht so viele Hitze bey dem Ofen auszustehen. Je dünner die Schnitzen sind, und je weniger dick das Obst neben einander liegt, je sorgfältiger es gewendet oder unter einander gerührt wird, desto leichter trocknet es. Es reichet wohl die Hitze eines Brodgebacks hin, dieses Obst fertig zu machen. Liegt aber das Obst dick, und zwar auf dem bloßen Heerde, so muß man, wenn das Geschäft des Trocknens auf einmal beendigt werden soll, die Hitze erneuern; deswegen muß man auf beyden Seiten des Ofens bey der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obst unbelegten Platz lassen, worauf etwas Holz oder Reisig, aber wo möglich kein Nadelholz (weil dieses das Obst blasigt macht, und einen bitterlichen Geschmack verursacht,) angezündet wird. Dies kann auch vorn an der Thüre des Backofens geschehen. Die Feuer müssen aber mit aufrecht gestellten Backsteinen von dem Obst unterschieden und wie mit einer kleinen Mauer eingeschlossen seyn, damit sowohl Kohlen und Asche nicht unter das Obst gerathen, als auch die zunächstliegenden Schnitzen, Pflaumen ꝛc. nicht verbrennen. Ist das Holz ausgebrannt, so müssen die Rauchlöcher und Thüren des Ofens wieder geschlossen, auch die

Nachfeurung nöthigenfalls wiederholt werden, bis das Obst vollkommen getrocknet ist. Dabey darf man das öftere Wenden, besonders bey den Zwetschen oder Pflaumen nicht vergessen, wodurch das Trocknen befördert wird.

Soll aber der Backofen zum Obstdörren besonders geheitzt werden, so darf man ihn nicht so heiß machen, als zum Brodbacken nöthig ist, sonst würde alles Obst verbrennen; er muß vielmehr nur einen solchen Grad von Hitze bekommen, als er hat, wenn das gebackene Brod eben herausgenommen worden ist. Er wird dann wie zum Brodbacken rein gekehrt, die Kohlen aber werden auf die eine Seite des Ofens gehäuft, um die Hitze länger zu unterhalten. Uebrigens verfährt man mit dem Obst, so wie auch mit dem Nachfeuern, wie es vorher gemeldet wurde. — Was die Zwetschen oder Pflaumen betrifft, welche der Menge wegen nicht auf Horden, sondern auf dem bloßen Heerde des Ofens getrocknet werden sollen, so ist es sehr gut, den Heerd mit Asche zu bestreuen. Denn eines Theils verhindert die Asche, daß die Zwetschen nicht aufspringen und ihren besten Saft nicht ausfließen lassen, andern Theils lassen sie sich auf der Asche bequemer wenden, als wenn sie auf dem bloßen Heerde liegen, und auf demselben ankleben und anbacken. Wenn die Zwetschen nicht aufgeplatzt sind, so hängt sich die Asche nicht sonderlich an; und wenn es auch etwas geschieht, so werden sie ja ohnehin vor dem Kochen mit warmem Wasser gereinigt. Außerdem halten sich solche von der Asche etwas weiß gewordene Zwetschen länger, als die auf Horden getrockneten, weil die Milben nicht so bald an sie kommen. Die Asche aber, welche beym Herausnehmen aus dem Ofen darunter gekommen ist, kann leicht durch ein Sieb davon getrennt werden.

Das Trocknen des Obstes in eingeheizten Stuben.

So kann man den Winter hindurch einen ziemlichen Vorrath schaffen. Ein solches Trocknen geschieht entweder auf der eisernen Platte, wenn der Ofen mit einem

breiten Kranze versehen ist, oder in eingereihten und um den Ofen gehängten Schnüren. Man kann sich dieser doppelten Methoden zu gleicher Zeit bedienen. Die in Schnüren aufgehängten Obststücke, besonders die sogenannten Prunellen, d. h. die abgeschäleten und vom Kern befreyten Pflaumen oder Zwetschen machen die wenigste Feuchtigkeit in der Stube, und duften ganz gelinde aus. Die Schnüre müssen eben so, wie beym Trocknen in der Sonne oft gewendet und die Obststücke müssen anfangs fortgerückt werden, so daß sie nicht in Fäulniß gerathen. Sind sie trocken genug, so thut man wohl, sie nicht sogleich in Kisten oder Verschläge ꝛc. zu legen, sondern sie noch eine Zeitlang in Säckchen in der Stube, etwas vom Ofen entfernt, aufzuhängen und sie mehr austrocknen zu lassen. — Außer den aufgehängten Schnüren um den Ofen können auch Horden theils auf, theils unter dem Ofen, hauptsächlich aber nebenherum auf einem schicklich eingerichteten Gestelle von Latten oder Stäben gelegt werden. Das fleißige Wenden des Obstes und das Versetzen der Horden auf wärmere oder minder wärmere Stellen wird das Trocknen befördern. Will man aber dabey auf den eisernen Platten des Ofens selbst trocknen, so müssen diese wenigstens mit Schreibpapier belegt werden, theils damit die Obstschnitzen keine schwarze Flecken von Eisen bekommen, theils damit sie nicht sogleich verbrennen. Bey dem allen ist jedoch die größte Vorsicht nöthig, daß sie nicht anbrennen. Man muß sie daher, besonders wenn sie etwas abgetrocknet sind, sehr fleißig wenden, zumal wenn die Kälte groß ist, und das Feuer im Ofen stark gemacht wird. Das auf der heißen Platte liegende Obst, verursacht aber besonders zu Anfange, einen sehr heftigen, feuchten und daher ungesunden Dunst in der Stube. Diesen zu vermeiden, läßt man die von den Platten ausgehende Wärme lieber den dabey oder darüber gestellten Horden zukommen. Leidet es der Raum in der Stube, so kann man einen Schirm von Papier vor dem Ofen anbringen, wodurch die Dörre verdeckt und zugleich das Trocknen des Obstes befördert wird.

Alle diese Trocknungsarten kommen aber derjenigen nicht bey, welche in einem dazu errichteten Dörrofen veranstaltet wird. Theils sind die beschriebenen Arten müh-

sam und zeitraubend; theils kostspieliger an Holz, wie der Backofen, wenn man ihn besonders dazu heitzen muß; theils ungesund, theils wird die Waare nicht so gut, wenigstens nicht so ansehnlich, als sie im Dörrofen zu bereiten ist, und überdies kann das Geschäft sonst nicht ins Große getrieben werden.

Ein solcher Dörrofen kann entweder in der Küche, wenn Raum dazu da ist, oder im Garten, oder sonst an einem sichern Platze aufgerichtet werden. Wo man nur für seine eigene Haushaltung trocknet, und es nicht ins Große treiben will, reicht auch wohl ein Kasten hin, den man in Gestalt eines Schranks von Bretern mit kleinen Horden ausstellt, und das darauf gelegte Obst mittelst eines Grepen voll glühender Kohlen trocknet. Ist der Kasten enge, so muß er nebenan bis zur ersten Horde mit Eisenblech ausgefüttert und beschlagen werden. Ein besonders errichteter Obstdörrofen muß aber mit Backsteinen aufgemauret und mit zirkulirenden Rauchgängen in der Mitte versehen werden, wobey der geringste Holzaufwand ist, und auf beyden Seiten der größte Raum bleibt, um auf jeder Seite sechs und mehr Horden anzubringen. Solche Dörröfen sind häufig bekannt. Zu ihrer Errichtung findet man auch unterschiedliche Anweisung in ökonomischen Schriften.

§. 4.

Vom Trocknen der Aepfel.

Die Aepfel werden entweder ganz getrocknet, oder zu Schnitzen in halben und viertel Stücken. Als ganze Aepfel werden vorzüglich die Borsdorfer getrocknet oder auch andere Sorten, die nicht zu groß dazu sind. *) — Ganze Aepfel finden mehr Liebhaber und sind verkäuflicher. Ehe sie geschält werden, wird der Krieps oder das Kernaus mit einem eigends dazu bestimmten sogenannten

*) Die besten Aepfelschnitzen geben: der Borsdörfer, der Kleiner; der weiße Paradiesapfel; der Bohnapfel; Reinette franche; Rabbauw. — Zu süßen Aepfelschnitzen sind vorzüglich: graue Champagner-Renette, Reinette gris de Champagne; Blumensüßer, Bloem Soete rc. — Zum grünen Kochen und Dämpfen sind die besten: Borsdörfer, Renetten und Peppings.

Kriepseisen durchgestoßen; man legt einen nach dem andern auf ein Bretchen und drückt das Kernhaus von der Blume an bis auf den Stiel mit den hohlen runden, einem Wendelbohrer ähnlichen und eines kleinen Fingers dicken Kriepseisen durch. Alsdann werden die Aepfel geschält. Wenn sie, sowie auch die andern geschälten Aepfelschnitzen ansehnlich und schön werden sollen, so dürfen sie nicht über Nacht im Korbe stehen, sondern müssen sogleich in den Dörrofen kommen, und zwar in den schon erhitzten Dörrofen. Denn die Hitze treibt den Saft gleich zurück, so daß sie schön weiß bleiben, da sie im Gegentheil gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erst allmählich warm wird, während das geschälte Obst schon darin ist. Um das Trocknen zu befördern, so müssen die Schnitzen nicht nur bisweilen mit der Hand unter einander gemengt und gewendet, sondern auch die unteren Horden zu beyden Seiten müssen oben hin, wo die Hitze immer am größten ist, die obern Horden hingegen schiebt man unten ein, damit das Obst zugleich trocken werde. Um das Holz zu sparen, so muß man von Zeit zu Zeit frisch schnitzen, damit der warme Ofen nicht leer bleibe, sondern, sobald erstere fertig sind, die andern eingesetzt werden können. — Sowohl im Dörrofen, als auch auf dem Stubenofen im Winter muß man achtsam seyn, daß die Schnitzen nicht schwarz werden. Wenn sie nur nicht fleischig und allzu weich sind, so verderben sie nicht mehr. Doch ist es besser, wenn sie etwas stark getrocknet sind; sie ziehen doch etwas an, wenn feuchte Witterung ist. — Von 5 Maltern frischen Aepfeln erhält man 1 Malter getrocknete.

§. 6.

Vom Trocknen der Birnen.

Von den Birnschnitzen *) gilt dasselbe. Hat man die Birnen geschält und, wenn sie groß sind, zu Vierteln, wenn sie mittelmäßig sind, zu halben geschnitten, so

*) Zu Birnschnitzen sind vorzüglich: die Sommer- und Winter-Bon Chrétien, oder Apothekerbirn; die Bestebirn oder Eyerbirn; die Kappesbirn; die Pfundbirn; die Serasin. — Alle diese sind auch zum Grünkochen sehr gut.

müssen sie auch sogleich in den schon erhitzten Dörrofen kommen. Sie dürfen noch weniger lange auf einander liegen, als die Aepfelstücke. Auch dürfen sie nicht knochenhart getrocknet werden, sondern müssen noch etwas zähe seyn, wodurch sie mehr Kraft und Saft behalten. Die Birnschnitzen sind wegen ihres häufigen Saftes schwerer zu trocknen und kosten viel mehr Holz, als die der Aepfel, besonders, wenn sie schon ganz mild sind. Man muß nicht zu lange damit warten, sondern sie, ehe sie weich und milde sind, zum Dörrofen befördern. — Hutzeln, oder ungeschälte ganze Birnen werden meistens nur von Sommerbirnen gemacht, welche doch bald verderben würden; es ist bey ihnen keine Zeit übrig, sie zu schälen. Sie kosten eben so viel Holz, und sind von ungleich geringerm Werth, als die geschälten Birnschnitzen. — Sieben Malter frische Birnen geben einen Malter getrocknete Schnitzen.

§. 7.

Vom Trocknen der Kirschen.

Getrocknete Kirschen, sowohl süße als saure, (nicht die hellrothen Glaskirschen, sondern die Weichseln,) sind eine vortreffliche Speise, besonders von den unten beschriebenen Arten der schwarzen Frühkirschen (welche hier auch einen starken Handelsartikel abgeben.) Sie haben, wenn man sie recht zeitig, und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften angenehmen Geschmack, auch ohne alles Gewürz gekocht. Nur wenn sie bey vielem Regen aufwachsen, sind sie nicht so gewürzreich. Die Art und Weise sie so zu trocknen, daß sie kräftig, von gutem Ansehen mit einem Firnisglanz, und viele Jahre haltbar werden, hat auch ihre nicht immer bekannten Kunstgriffe. Man streift sie so vom Baume, daß die Stiele am Baume hängen bleiben, welches zugleich dem Baume sehr zuträglich ist, weil so keine Tragknospen auf das folgende Jahr mit abgebrochen werden. Der Ofen darf anfangs nicht allzu sehr geheitzt werden, weil sonst die Kirschen auslaufen, und vielen Saft verlieren; wenn sie aber anfangen runzlich zu werden, so kann man das Feuer verstärken. Sie werden im Ofen nicht ganz getrocknet; man nimmt sie heraus, wenn sie zwar runzlich, die Runzeln aber noch rund und

nicht scharf sind, schüttet sie auf andere Horden, und trocknet sie vollends in der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich und halten sich viele Jahre. Damit sie aber einen schönen Firnisglanz bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie herausnimmt, sonst werden sie ganz blaß; wenn sie aber aus der Hitze schnell an die Luft kommen, so haben und behalten sie einen ausnehmenden Glanz. Hat man es etwa damit versehen und das Feuer abgehen lassen, so muß der Ofen aufs neue geheitzt und die gedörrten Kirschen müssen wieder eine kurze Zeit eingesetzt werden; alsdann bekommen sie wieder ihren Glanz. — Von 40 Pfund grünen Kirschen erhält man 13½ Pfund getrocknete.

§. 8.

Vom Trocknen der Pflaumen oder Zwetschen, der Prunellen, Perdrigon's, Mirabellen, Aprikosen, Reneklode und Quitten.

Unter den Pflaumenarten sind die Zwetschen oder Hauspflaumen (Prunus domestica) und die Mirabellen die gemeinsten, beträchtlichsten und nützlichsten zum Trocknen. — Die Zwetschen, welche von vielen, besonders in Sachsen, auch Pflaumen genannt werden, müssen von guter Art, groß und völlig reif, auch ohne wurmigte seyn. Das letztere wird dadurch verhindert, daß man sie recht reif werden läßt; wenn sie am Stiele runzlich werden, so sind sie am delikatesten zur Speise im getrockneten Zustande, sind dann auch noch einmal so leicht und geschwind zu trocknen, als die minder zeitigen. Sie fallen auch ohne Windstoß nicht leicht von den Bäumen, wie anderes Obst, wenn sie schon überzeitig sind; die angestochenen wurmigten aber bleiben nicht so lange hängen, sondern fallen sämmtlich herab. Wenn man die Frucht nicht wohl lange hängen lassen darf, so kann man sie auch ein wenig überschütteln, die herabfallenden angestochenen auflesen und dem Vieh geben. Denn es ist nicht nur äußerst eckelhaft, die krümlichen Madenexkremente zu speisen, sondern auch die Zwetschen selbst haben einen saft- und kraftlosen Geschmack; die unreifen aber kochen sich roth und sauer, wenn sie auch noch so sehr gezuckert werden. Wenn Regenwet-

ter einfällt zur Zeit, wo die Zwetschen reif sind, so muß man nicht säumen, sie abzuschütteln, weil sie vom vielen Regen wie die Kirschen aufplatzen, und denn gar geschwind faulen, oder abfallen. Die kleinen Zwetschen sind unansehnlich, und bestehen nach dem Trocknen fast nur aus Haut und Stein; die grossen von guter Art schmecken ungleich angenehmer. Die Bäume müssen daher entweder okulirt oder gepfropft, oder wenigstens durch Ausschneidung der ersten alten Zweige und Ziehung der neuen Sommerlatten zu Hauptästen veredelt werden. Alsdann vergrössert und verbessert die fleißige Düngung und Umgrabung des Landes die Bäume und ihre Frucht sehr.

Das Trocknen der Zwetschen selbst wird am besten im Dörrofen bewerkstelligt. Man darf aber das Feuer anfangs nicht zu stark machen, damit sie weder auslaufen, noch blaßig oder gar verbrannt werden. Man muß sie ferner oft wenden und mit der Hand unter einander rühren. Sollen sie schön glänzend werden, so darf man sie auch nicht (eben so, wie die Kirschen) im Ofen erkalten lassen, sondern sie müssen aus der Hitze an die Luft kommen; sonst werden sie bläulich und blaß. — Tausend frische schöne Zwetschen geben 10 Pfund getrocknete.

Außer dieser guten gesunden Speise für Gesunde und Kranke lassen sich auch die grossen reifen Zwetschen zu den beliebten sogenannten Prunellen bereiten. Man läßt die Zwetschen grosser und guter Art, die sich vom Steine lösen, recht reif und runzlich werden, schält sie dann entweder mit einem sehr scharfen Messer, oder, welches noch besser und schöner ist, man zieht die blaue Haut davon ab. Letzteres kann durch zwey Wege geschehen; entweder man begießt sie mit heißem Wasser, oder, welches noch besser ist, man läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, so daß sie welk werden; alsdann lassen sie die Haut fahren. Indessen ist dies alles nicht nöthig, wenn sie auf dem Baume runzlich und welk geworden sind, weil man sie dann sogleich gut schälen und die Haut von ihnen abziehen kann. Dieses Abziehen wird am bequemsten und geschwindesten verrichtet, wenn man mit einem kleinen scharfen, oben ganz abgerundeten Messerchen, oder mit einem Okulirmesser einen

seichten geringen Einschnitt in die Haut da, wo der Stiel gesessen hat, macht, um einen Anfang zur Abziehung der Haut zu haben; das abgelößte Stückchen Haut läßt man auf der Fläche der Messerklinge liegen, mit dem Daumen drückt man darauf, und setzt so das Abziehen fort. Nun wird entweder der Stein sogleich ausgedrückt, oder man läßt sie zuvor in dem Ofen etwas abwelken, und drückt dann gelinde da, wo der Stiel gestanden hat, so daß der Stein oben herausgeht. Jetzt legt man sie zusammengedrückt wieder in den Ofen. *) — Die erste Hitze des Ofens muß ganz gelinde seyn, damit die Prunellen anfangs nur abwelken, und statt der alten Haut eine neue Bedekkung bekommen. Denn obgleich sie nicht aufspringen können, weil sie keine Haut haben, so läuft doch der Saft durch die erste allzu starke Hitze aus, und das Fleisch backt auf den Horden an, so daß sie beym Wenden oder Abnehmen zerrissen werden müssen. Nach und nach kann die Hitze verstärkt werden; und wenn sie gehörig getrocknet sind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdünstet haben, so werden sie in Schachteln fest auf einander gelegt, oder in Schnüren eingefaßt, und zusammen hinein gepreßt.

Die Mirabellen sind eine vorzügliche beliebte Kost; die hier jährlich getrockneten (die sich oft auf tausend Zentner belaufen) werden weit und breit verschickt. Sie trocknen gut und bald. Nur muß man zuerst darauf sehen, daß man das erste Feuer nicht zu stark macht, weil sonst ihr meister und bester Saft ausfließt und verloren geht; hernach darf man sie auch nicht, wie die Kirschen, im Ofen erkalten lassen, sondern muß sie warm herausnehmen, um sie ansehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man sie in der Sonne vollends abtrocknen lassen, so ist es besser; wenigstens dürfen sie im Ofen nicht klapperdürr werden, sondern müssen noch etwas milde seyn. Auch sollen die zum Trocknen bestimmten Mirabellen nicht allzuzeitig seyn, daher nicht geschüttelt, sondern gebrochen werden. — 250 Stück frische Mirabellen, groß und

---

*) Die delikatesten Prunellen geben die weißen Perdrigon's; diese werden bey ihrer zarten Haut nicht geschält.

klein, wie sie vom Baume kommen, wiegen 4 Pfund und geben getrocknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

Aprikosen lassen sich auch trocknen; sie werden zur Tafel entweder mit Zucker oder Zimmet abgekocht, oder es werden Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben sie in Frucht-Torten eines der besten Gefüllsel. Zum Trocknen darf man sie nicht von einander schneiden; ihr Stein wird nur von der Seite herausgedrückt; alsdann werden die Aprikosen mit den Fingern breit gepreßt, und auf Horden in den Ofen geschoben. Das Feuer muß anfangs ganz gelinde seyn. Wenn sie getrocknet sind, so werden sie, wie die Prunellen, in Schachteln aufbewahrt. Zum Trocknen bestimmte Aprikosen kann man sehr zeitig werden lassen, wo sie besser trocknen als im vollen Safte, und gleichwohl schmackhaft werden. Wenn man sie aber frisch vom Baum weg essen will, so dürfen sie nicht zu reif werden. Denn wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind, so werden sie bald mehligt. Im besten Geschmack und Saft sind sie daher, wenn sie nicht überreif genossen oder in ihrer angefangenen Reife abgebrochen und im Hause noch etliche Tage hingelegt werden. Die völlig reifen sollen nicht bey heißer Sonne abgebrochen werden, weil sie dann matt schmecken; wenigstens muß man sie erst wieder kühl und frisch werden lassen.

Die Reneklođen und weißen Perdrigon's lassen sich auch trocknen und geben dann eine Leckerspeise. Aber ihr Trocknen muß behutsam und anfangs mit einem sehr gelinden Feuer geschehen, weil sie überaus saftig sind, und sonst nichts als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft auslaufen ließe.

Die Quitten trocknen sehr leicht. Man schält sie, schneidet sie in dünne Schnitzen, und läßt sie dann nur nicht allzu hart austrocknen. — Die getrockneten Quitten werden bekanntlich unter anderem getrocknetem Obst, besonders Zwetschen ꝛc. mitgekocht, und theilen ihm, wenn nur wenige dabey sind, einen vortrefflichen Geschmack mit.

§. 9.

Vom Aufbewahren des getrockneten Obstes, und von der Verbesserung desselben, wenn es etwas verdorben oder zu alt ist.

Alles getrocknete Obst darf nie sogleich vom Ofen weg und warm in verschlossene oder bedeckte Behältnisse gethan werden, denn dadurch ziehen die Oefen an, und bilden einen Schwaden, der das Obst schimmlich und verdorben macht; vielmehr muß es nicht nur erst erkalten, sondern es ist auch allem getrockneten Obst sehr dienlich, ja zu seiner dauerhaften Erhaltung unumgänglich nöthig, daß es nach dem Trocknen im Ofen, 6 bis 8 Tage in einer trockenen luftigen Kammer frey hingeschüttet werde. Alsdann trocknet und dünstet es noch gehörig aus. Wenn es gleich vollkommen gut im Ofen getrocknet ist, und man wollte die eine Hälfte, obgleich erkaltet, sogleich verschließen, die andere Hälfte aber einige Tage hinschütten und frey ausdünsten lassen; so würden bey jener schon im zweyten oder dritten Jahre die Milben sich zeigen, und letztere Hälfte im vierten Jahre noch ganz rein seyn. Ferner soll man jede Gattung Obst besonders aufbewahren, und nicht unter einander schütten, da man sie zum Kochen für die verschiedenen Mahlzeiten besser und verhältnißmäßiger vermengen kann. Man mischt z. B. gern unter Pflaumen oder ganz süße Birnen, die für sich allein nicht lange gut schmecken, und dem Appetit bald widerstehen, säuerliche Birnen oder, noch besser, säuerliche Aepfel ꝛc., alsdann kann man aus der Erfahrung bald lernen, in welcher Proportion man die Arten und Gattungen zusammen nehmen müsse, um den süßen Obstgeschmack durch säuerliches Obst zu mindern und ihn gleichsam recht aufzuschärfen. Haben wir aber die Obstsorten nicht besonders, sondern alle Sorten durch einander, so hängt die Vermischung nicht von unserer Willkühr ab. — Bey dem Aufbewahren des getrockneten Obstes selbst muß nicht nur dahin gesehen werden, daß es vor Staub und allerhand Verunreinigung der Katzen, der Mäuse und vor ihrem Fraß ꝛc. gesichert sey, sondern daß es auch in seiner Kraft bleibe, nicht allzu sehr austrockne, auch keinen üblen dumpfigen Geruch anziehe. Zu dem Ende wird

es am besten in Verschläge, Kisten, Fässer oder auch aus Stroh geflochtene große Körbe fest eingepackt und in einer trockenen Kammer hingestellt.

Sollte man aber bey einem oder dem andern ein Versehen begangen haben, so daß das Obst angegangen wäre, Milben und Schimmel bekommen hätte, oder von allzu langer Dauer und Alter die Milben sich einnisten wollten, so muß es wieder auf eine kurze Zeit in den heißen Ofen gethan und dadurch wieder verbessert und haltbarer gemacht werden; alsdann aber darf man es nicht mehr über ein Jahr liegen lassen.

§. 10.

Benutzung der frischen Birnen und Zwetschen zu Muß und Syrup.

Eine fast überall bekannte Sache ist die Anwendung frischer Birnen, besonders der Sommer- und Herbstbirnen, so wie auch der Zwetschen zur Kochung eines haltbaren Safts und des damit vermengten Obstes, welches fast in jeder Provinz seine eigene Benennung hat. Die Sachsen nennen es Muß, die Schwaben Gesälz, die Franken Honig, die Hessen Latwerge rc. Den Nutzen desselben vermindert freylich das Holz, welches dazu erfordert wird, zumal wo kein eingemauerter Kessel in der Küche befindlich ist, ohne welchen ein Drittel Holz mehr dabey verwendet wird. Indessen ist dieser gekochte Vorrath in einer Haushaltung, wo besonders viele Kinder, Gesinde und Taglöhner sind, überaus nützlich; es wird dadurch manches Stück Butter und mancher Käse, jedoch nicht viel Brod ersparet; im Sommer ist es kühlend und gesund, und kann unter die Confitüren des Landvolks gerechnet werden.

Latwerge oder Muß von Birnen ist besser und haltbarer als von Zwetschen oder Pflaumen. Es ist auch nicht so widerstehend süß, und erfordert nicht so viel Mühe beym Kochen, weil es bey nöthiger Vorsicht nicht braucht gerührt zu werden. Es wird aber von guten süßen Birnen, oder in Ermangelung derselben von Aepfeln, frischgekelterter Most dazu erfordert, und zwar rechnet man auf einen Korb oder Wasserzuber voll geschälter oder geschnitzter Birnen 20 Maaß Most. Dieser muß zuvor, ehe man jenes Obst in den Kessel thut, etwas einkochen und abge-

schäumt werden. Sobald aber die Birnstücke hineinkommen, so muß das Feuer unter dem Kessel blos in die Mitte gerichtet, und stets so stark unterhalten werden, daß die Birnstücke beständig im Kochen und Wallen bleiben; alsdann brennen sie nicht an. Man darf aber auch mit keinem Holz oder Rührlöffel stark hinein langen, oder etwas damit umrühren. Sobald entweder dieses geschieht, oder das Feuer nachläßt, so daß die Birnstücke in der Mitte des Kessels still stehen, so setzen sie sich, und brennen an; in diesem Falle muß man sogleich anfangen zu rühren, bis der Kessel geleert wird. Kocht man aber das Muß ungerührt, und man will gleichwohl die Stücke nicht ganz darin haben (weil verrührte Latwerge ergiebiger ist im Austheilen, und bequemer auf das Brod zu streichen,) so kann man sie eine halbe Stunde zuvor, ehe sie gahr ist und der Kessel geleeret wird, umrühren. Manche thun zuletzt etwas Gewürz von gestoßenen Nägeleinköpfen, oder guten Nägelein hinein; und wer Liebhaber davon ist, und es sich leckerhaft machen will, der kann sich etwas Zitronat und Mandeln dazu hinein schneiden. Die dienlichste Birn zu diesem Muß ist die Kappesbirn, und zwar die rothe Kappesbirn (welches den wenigsten Hausmüttern bekannt ist.) Diese geben das beste Muß, und machen es weit schmackhafter und angenehmer als Apotheker-, Bessebirn, Beurre blanc und andere Sorten. Es wird auch nicht so widerlichsüß, und die Farbe ist so dunkel und so schwarz, als von Zwetschen, welches bey Sommerbirnen meistens nicht ist; letztere bilden eine gelbliche, röthliche Latwerge; sie kochen sich auch meistens blaß; die Kappesbirn aber dunkel und roth. Ueberdieß ist bey diesen Winterbirnen die Bequemlichkeit, daß man sie kochen kann, wenn man will; es kann also auch zur Herbstzeit geschehen, wenn man Aepfelmost keltert; bey Sommerbirnen aber ist kein Aufschub zu machen.

Das Zwetschen- oder Pflaumenmuß pflegen Viele mit schwarzen Hollunderbeeren zu kochen, um es recht schwarz und haltbar zu machen, auch wohl unreife welsche Nüsse mit der grünen Schaale hineinzuthun, welche dann einen Geschmack von eingemachten Nüssen bekommen. Man darf aber nicht zuviel hievon hineinthun. Gewöhnlich werden

die ausgekernten Zwetschen nur mit etwas Wasser gekocht und bereitet. Aber mit Hollundersaft wird das Zwetschenmuß nicht nur von recht dunkelschwarzer glänzender Farbe, sondern auch schmackhafter und von längerer Haltbarkeit. — Der recht reife und schwarz gewordene Hollunder wird handvollweise in einem Siebe, das über den Kessel gelegt wird, mit beyden Händen ausgedrückt, so daß Hülse und Stengel zurückbleiben. Dieser durchgelaufene Hollundersaft muß eine Stunde vorher allein gekocht, und abgeschäumt werden. Jetzt erst werden die aufgeschnittenen von Steinen befreyten Zwetschen dazu geschüttet, und 6, 7 bis 8 Stunden gekocht. Die Hauptsache ist, daß man sie nicht anbrennen lasse, und sie deswegen vom Anfang bis zu Ende beständig auf dem ganzen Boden auf- und abrühre, welches Umrühren am bequemsten mit einem Butterstößer (dem Rührstocke aus dem Butterfaß) geschehen kann. Wenn erst auf einem kleinen Flecke am Boden des Kessels etwas anbrennt, so geht das Anbrennen unaufhörlich fort, und das Umrühren wird auch schwerer. Man muß daher auch das Feuer besonders gegen das Ende des Kochens nicht allzu stark werden lassen, und hierdurch das fleißige Umrühren nicht vergeblich machen. — Je steifer das Muß gekocht wird, desto länger dauert es.

Die Steine aus den Zwetschen werfe man nicht weg. Die Kerne geben ein vortreffliches Oehl, das nicht nur sehr rein und hell, von einer schönen weißgelben Farbe ist, sondern auch einen überaus guten Geschmack hat, der dem Mandelöhl sehr nahe kommt und besonders dem grünen Salat einen gar angenehmen Geschmack mittheilt. Wegen seiner außerordentlich starken Fettigkeit kann man mit einem Löffel voll dieses Oehls so viel schmelzen, als mit zwey Löffeln voll des gewöhnlichen Baumöhls.

Will man nun davon Oehl bereiten lassen, so müssen erst die Steine aufgeschlagen und die Kerne rein gesammlet werden, welches Geschäfte auch Kinder verrichten können. Diejenigen Oehlmühlen, welche auf kleine Portionen zum Schlagen eingerichtet sind, schicken sich hierzu am besten; man muß Erkundigung einziehen, wie viel man an Kernen zum Schlagen nöthig habe. Bey den Schlagen selbst darf die gestampfte und zum Pressen fertig gemachte

Masse nicht in den Wärmofen kommen, wie bey Lein, Reps ꝛc., weil das Oehl gar leicht durch übertriebene Hitze einen ranzigen Geschmack bekommt und zum Essen untauglich wird. Wenn die Stampfen eine kurze Zeitlang gegangen sind, so daß die Zwetschenkerne gröblich zerstoßen und keine ganze Mandeln mehr darunter sind, so kann man die Masse mit Wasser zurichten, d. i. so viel Wasser hinzuthun, daß sie sich wenden, ohne daß die Stampfe durchfällt, welches man daran prüft, daß die Masse sich in den Händen wie ein steifer Teig anfühlt. Läßt man nun die Stampfen so lange gehen, bis die Masse in den Händen nicht mehr klebrig ist, so wird sie zum erstenmal gepreßt, und das Oehl in ein untergesetztes reines Gefäß aufgefangen. Auch darf man keinen Lein nehmen, wenigstens keinen Dreschlein, um die Preßtücher damit zu reinigen; Mohnöhl, Nußöhl ist besser, wenn es vorher geschlagen und gepreßt wurde. Sehr wohl thut man, wenn man Kuchentücher und nicht Saamentücher gebraucht, in welche letztere nehmlich so gleich der ganze Gang hineingefaßt und gepreßt wird. Die zum erstenmal gepreßten Kuchen werden dann mit gehöriger Zurichtung zum zweytenmal in die Stampfe gebracht, und wie vorhin gelehrt, behandelt und zuletzt wieder gepreßt. — Hat man nicht hinreichend Zwetschenkerne zum Schlagen, so kann man auch Nußkerne, Kürbiskerne u. dgl. dazu nehmen.

Die Aufbewahrung desselben geschieht am besten in Töpfen von Steingut, welche dann nicht in den Keller oder in ein feuchtes Gewölbe, sondern auf den Boden in einer trockenen Kammer hingestellt werden. Man muß darauf sehen, daß sich das Muß neben den Töpfen wohl anlege, und sie einige Stunden nach dem Füllen gut rütteln. Die Töpfe müssen, wenn sie kalt sind, fest zugebunden werden; auch ist es sehr gut, wenn man die Töpfe mit braungebratener Butter zuschmelzt. Gebraucht man irdene Töpfe dazu, so müssen sie innen verglaset seyn, sonst dringt der Saft durch die Töpfe, zumal wenn sie noch nicht gebraucht sind.

Viele gemeine Leute kratzen gern den Kessel aus, um das Hängenbleibende des Mußes zu essen. Allein wegen der Schädlichkeit des Kupfers darf man dieß nie ge-

statten. Am allerwenigsten aber darf man es im Kessel erkalten oder wohl gar über Nacht stehen lassen; alsdann zieht sich erst recht das Giftige hinein, vornehmlich da man keine große verzinnte Kessel hat, und auch das Zinn nicht lange darin sich halten würde. So lange aber etwas darin gekocht wird, das nicht aus Säuren besteht, auch bald und noch warm wieder heraus kommt, so erzeugt sich kein Grünspan.

Bey Gelegenheit des Mußkochens kann man doch zugleich zur Ersparung des Holzes für den Tisch einen wohlfeilen Syrup von Birnmost kochen, welcher nicht nur sehr dienlich ist, Senf damit anzumachen (wozu vorzüglich zu Syrup gekochter süßer Most von Borsdörfer- oder Renettenäpfeln sehr gut ist,) sondern auch allerhand Speisen damit zu süßen, wodurch manches Pfund Zucker erspart werden kann. — Da bey dem Latwergekochen 10 bis 12 ja 15 Stunden lang (wenigstens bey einem starken Kessel) ein Feuer unterhalten wird, so stellt man bey dem Zugloche des eingemauerten Kessels, woraus eine sehr starke Hitze dringt, oder auch, wenn der Raum es gestattet, unter dem Kessel, einen großen Topf mit gutem Birnmost, läßt ihn immer mitkochen, schäumt ihn anfangs ab, gießt auch wohl nach, und wenn der Most in dem Topfe stark eingekocht ist, so füllt man den Saft in einen kleinern Topf. Erkaltet füllt man ihn in Bouteillen und hebt ihn zum Gebrauch auf.

Es läßt sich aber auch von Birnen ein vortrefflicher Syrup und Saft bereiten, den man statt des Zuckers gebrauchen kann, ohne zuvor die Birnen keltern zu müssen. Wenn die Birnen nach erlangter gehöriger Reife abgebrochen sind, und noch einige Zeit auf Stroh gelegen haben, um völlig auszureifen und mürbe zu werden, so schneidet man sie auf, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet die faulen Stellen sorgfältig aus, und läßt sie in einem gesäuberten Troge, worin man dem Vieh Futter zu stoßen pflegt, zerstampfen und so klein zerhacken, daß die Stücke die Größe von Haselnüssen erhalten. Hierauf werden sie in einem Kessel gekocht. Damit sie aber nicht anbrennen, so gießt man bey dem ersten Kessel, den man kocht, 1 oder 2 Eimer voll Wasser nach dem Verhältniß des Kessels auf die zerstoßenen Birnstücke, und läßt sie so

lange kochen, bis sich die Stückchen zwischen den Fingern zerdrücken lassen, worauf man sie in einer dazu eingerichteten Presse auspreßt. Beym Pressen muß der Sack öfters umgewendet und aufs neue gepreßt werden. Kocht man dann mehrere Kessel voll, so wird ein Theil von dem ausgepreßten Safte statt des Wassers dazu genommen. Hat man nun so vielen Saft, als man im Kessel kochen kann, oder auch noch etliche Zuber voll zum Nachfüllen (denn zu viel soll man auf einmahl nicht pressen, weil der Saft länger als 12 Stunden nicht stehen darf, zumal nicht in der Wärme, weil er sich sonst auf Gährung, und dann auf Säure neigt); so wird der Kessel aufs neue wieder ausgescheuert und der Saft gekocht. Man giebt ein starkes, aber doch nicht jagendes Feuer, und sucht es immer in solcher Stärke zu erhalten, daß der Birnsaft immer gelinde fortkochen kann. Den Schaum nimmt man immer mit dem Schaumlöffel weg, und thut ihn zu den übergebliebenen Trestern von den ausgepreßten Birnstücken. Je länger er sich nun halten soll, desto stärker muß er einkochen, und desto dicker werden. Was man davon bald verbraucht, kann man früher herausnehmen, und das übrige stärker einkochen lassen. Gegen das Ende der Arbeit muß man das Feuer vermindern. Um aber zu wissen, wenn der Saft genug gekocht sey, muß man von Zeit zu Zeit einen Teller voll nehmen, und ihn erkalten lassen, ihn dann mit einem Löffel aus einiger Höhe herunter fallen lassen, so daß man sehen kann, ob er sich zieht. Ist dieses, so ist er fertig. — Es werden von 4 Theilen Saft 3 Theile eingekocht seyn und also 36 Maaß Saft 9 Maaß Syrup geben.

Man füllt ihn in steinerne oder gläserne Gefäße, und bindet ihn, wenn er kalt geworden ist, mit Papier zu. Irdene Töpfe, unverglaste, taugen nicht; er schlägt sich darin durch und verzehrt sich. — Mit diesem Syrup kann in einer Haushaltung sehr viel Zucker gespart werden; er süßet noch besser, als Zucker, und verursacht gar keinen unangenehmen Geschmack. Er dient zu allerhand Speisen, wozu man Zucker gebraucht, zu allen möglichen Brühen, wozu man gewöhnlich Zucker nimmt, zu Weinsuppen, Biersuppen, Kaltschalen, Weinkremmen, zum Einmachen der Obstarten, zu Backwerk ꝛc.

Das Ueberbleibsel von den gekochten und ausgepreßten Birnstückchen taugt sehr gut zum Essigbereiten, wenn man es entweder zu faulem Obst in ein Faß wirft, und mit demselben zu seiner Zeit auspreßt, wie hernach gezeigt werden soll; oder wenn man es besonders zu Essig bereiten will, so stellt man das Gefäß, worin man es geschüttet, an einen warmen Ort, gießt nach Verhältniß Wasser darauf und läßt es 6 Wochen oder so lange man will, darüber stehen, preßt es dann aus, und wenn es sich gehellt hat, so füllt man es in das Essigfaß.

§. 11.

Von Benutzung des verschiedenen Obstes zum Branntweinbrennen.

Die meisten Obstarten lassen sich auch zum Branntweinbrennen nützlich anwenden, vornehmlich Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen. Man muß dabey nur manche Umstände berücksichtigen, z. B. Preis des Holzes ꝛc. Es giebt auch Gegenden, wo manches Obst bey dem geringen Grade von Zeitigung, die es da erlangt, sich besser zum Branntweinbrennen als zu anderem Gebrauch schickt, so daß diese Benutzungsart die einträglichste ist, besonders bey hohen Getreidepreisen, und wenn die Waldungen in solchen Gegenden gut sind.

§. 12.

Vom Branntweinbrennen aus Aepfeln und Birnen.

Weil in den meisten Gegenden das Obst gegen das Getreide verhältnißmäßig zu theuer ist, und dann bey der Anwendung zum Branntweinbrennen nicht den erwünschten Vortheil gewährt, so ist auch die Art und Weise aus Aepfeln und Birnen Branntewein zu brennen nicht sehr bekannt.

Die Hauptsache dabey ist nun die Kunst dieses Obst gehörig in Gährung zu setzen. Man stößt oder mahlt nämlich die Aepfel und Birnen zu einem Brey, vermischt denselben mit Getreideschrot, rührt ihn beym Einmöschen recht wohl durch einander, und läßt alles durch beygebrachte Hefen auf die gewöhnliche Weise zur Gährung bringen, (wovon jedoch in folgendem §. mehr geredet wird.) Der daraus erhaltene Branntwein hat einen guten

weinartigen Geschmack. Die Quantität des Branntweins richtet sich nach der Güte des Obstes, und der Menge des dazu genommenen Schrotes. Je stärkern und geistreichern Wein das Obst giebt, desto mehr und besseren Branntwein wird auch davon erhalten.

§. 13.

Von Anwendung der Zwetschen und anderer blauen Pflaumen zum Branntweinbrennen.

Die Zwetschen und andere blaue Pflaumen, besonders die Damaszenerpflaumen, sind wegen ihrer Süßigkeit und des darin liegenden brennbaren Geistes zum Branntweinbrennen überaus dienlich. Sie sind besser dazu, wenn sie noch frisch, als wenn sie überzeitig und runzlich sind. Da man sie aber nicht alle sogleich vom Baume wegbrennen kann, so dürfen sie nicht lange auf Haufen liegen bleiben, worauf sie sonst vor der Zeit gähren, sich erhitzen und faulen, sondern sie müssen sogleich, wenn sie vom Baume abgeschüttelt sind, in Fässer eingeschlagen werden. Hat man viele Pflaumen und ein großes Faß mit einem Thürchen, so wird es, wenn es voll ist, mit dem Thürchen verschlossen. Bey andern Fässern wird der Boden ausgeschlagen, gefüllt, und wieder fest zugemacht. Die Pflaumen werden aber nicht eingedrückt, sondern nur so eingefüllt, wie sie von selbst zusammen fallen.

Auf diese Art eingefüllt, vor der Luft verwahrt, und in Keller gelegt, halten sie sich Jahr und Tag zum Brennen, und so kann man dieses Geschäft nach Gemächlichkeit verrichten. Will man aber die Pflaumen sogleich zum Branntweinbrennen gebrauchen, so werden sie sofort gemahlen oder gestoßen, in das Gährfaß geschüttet, fest zugedeckt und an einen warmen Ort zur Gährung hingestellt, wo sie in 10 bis 14 Tagen, je nachdem sie mehr oder weniger warm stehen, reif und zum Brennen fertig sind.

Die gehörig vollendete Gährung hat, wie bey anderen Materialien zum Branntweinbrennen den säuerlichgeistigen Geruch zum Hauptkennzeichen. Ist man mit der Gährung anderer zum Branntweinbrennen dienlicher Früchte bekannt, so wird man gar bald durch den Geruch entscheiden können, welches der rechte Grad der vollendeten geisti-

gen Gährung auch bey dieser Obstfrucht [illegible]; hierein muß die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn.

Sobald die Zwetschen oder Pflaumen ihren gehörigen Grad von geistiger Gährung erreicht haben, so werden sie zum Raubrennen in die Blase oder in den Branntweinkessel gebracht. In demselben werden sie anfänglich umgerührt, damit sie nicht anbrennen, und zur rechten Zeit wird der Helm oder Hut aufgesetzt. Der Kessel muß, wie sich von selbst versteht, eine Queerhand hoch leer bleiben, und das Feuer muß anfangs stark gemacht werden, damit sie ins Kochen kommen; wenn aber der Kessel im Gange ist, so wird das Feuer gemildert und gehörig regiert.

Das Läutern des Zwetschenbranntweins hat dieselben bekannten Regeln, wie bey Frucht- und anderem Branntwein. Der rauhe Lauter oder Lutter wird in ein sauberes Gefäß gethan, und wenn er zum Abziehen kommt, wird der Kessel wohl gereinigt. Das Feuer wird bis zum Sieden stark gehalten, und wenn es läuft, schnell gedämpft, der Ofen gut zugemacht, die Zuglöcher verlegt und so fort das Feuer sorgfältig regiert, damit der Geist nicht zum Schaden wegdünste.

Ein Faß von einem würtembergischen Eimer, oder hiesige 2 Ohm (160 Maaß, das Maaß zu 4 Pfunden) von frischen Zwetschen gefüllt, giebt 18 Maaß Branntwein, der sehr gut und stärker als rheinischer Branntwein ist, wenn das Geschäft mit Achtsamkeit und Fleiß verrichtet wird.

Die Treber, oder die im Raukessel zurückgebliebenen und ausgebrannten Zwetschen oder Pflaumen sind, abgekühlt, zum Futter für die Schweine gut zu benutzen.

§. 14.

Von Anwendung der Kirschen zum Branntweinbrennen oder vom sogenannten Kirschengeist.

Zu diesem Produkt werden gewöhnlich die geringsten süßen Kirschen angewendet, nämlich die kleinen Waldkirschen, rothe oder schwarze. Die schwarzen geben den meisten und besten, überhaupt aber die Kirschen einen sehr starken und angenehmen Geist, der wie Arrack benutzt wer-

den kann. Andere süße Kirschensorten, die man in Gärten pflanzt, sind theils zum frischen Verkauf, theils zum Trocknen von mehr Nutzen. Herzkirschen aber geben wegen ihres geringen Saftes sehr wenigen Geist. — Ein Faß voll Kirschen von 1 Ohm oder 80 Maaß giebt ebenfalls 8 bis 9 Maaß guten Kirschengeist.

Je zeitiger die Kirschen sind, desto köstlichern Branntwein geben sie. Die Stiele müssen wegbleiben, weil sie wegen ihrer Bitterkeit den Geist verderben und ihm einen schlechten Geschmack beybringen würden.

Die von Stielen befreyten Kirschen werden in ein gereinigtes Faß geschlagen. Hält dasselbe einen halben würtemberger Eimer, oder eine hiesige Ohm von 80 Maaß, so werden etwa 12 bis 15 Maaß in einem Mahltroge sammt den Kernen zermalmt und dann oben auf die ganzen Kirschen im Fasse geschüttet. Wenn die Kerne nur zerdrückt sind, ohne ganz zermalmt zu seyn, so ist es hinreichend. Denn die Kerne, als öhligt und bitter, vermehren den Geist nicht, sondern theilen nur den angenehmen Persikogeschmack und Geruch mit. Die zerdrückten oder gemahlenen Kirschen werden aber deswegen auf die ganzen Kirschen oben im Fasse geschüttet, damit sie desto eher in die Gährung kommen. Wäre aber die Menge der Kirschen groß, so müßten nicht unumgänglich davon gemahlen werden, sondern es wäre hinreichend, wenn sie ein oder zweymal im Gefäße gerührt würden.

Sind nun die Kirschen auf die erwähnte Art eingeschlagen, so muß das Gefäß, an einem warmen Ort stehend, sorgfältig zugedeckt werden, damit kein Geruch herausgehe. Nach 14 Tagen wird die Probe gemacht, ob die Gährung ihren vollkommenen Grad erreicht habe. Diese Probe besteht darin, daß man ein brennendes Licht in das Faß auf die zerdrückten Kirschen stellt. Löschet der gährende Dunst das Licht aus, so sind sie noch nicht reif genug zum Brennen. Läßt er aber das Licht brennen, so rührt man die Kirschen auf der Stelle, deckt sie wieder zu und bestimmt sie den folgenden Tag zum Brennen. Indessen muß man sorgfältig Acht darauf haben, daß die Masse nicht zur sauren Gährung sich neige. Man muß daher nach dem Rühren sogleich mit dem Brennen fortfahren;

sonst geht in etlichen Tagen viel Geist weg. Von saurer Gährung wird zugleich der wenige Geist rauh und unangenehm; von süßer Masse aber, oder wenn der Grad der Gährung noch zu gering wäre, wird er süß und angenehm. Es wäre also noch viel vortheilhafter, die Kirschen zu jung zu brennen, als wenn sie zu sauer sind.

Haben aber die im Gährfasse befindliche Kirschen ihre vollkommene Reife und sollen zum Raubrennen in den Kessel gethan werden, so muß man sie jedesmal, so oft ein Brand herausgenommen wird, in dem Gährfasse erst rühren, damit sich die Steine und Kerne zertheilen, nicht auf dem Boden bleiben, und zuletzt zusammen kommen, weil allzu viele Steine das Anbrennen verursachen.

Der Raukessel wird bis auf ein Sechstheil angefüllt, das Feuer dann angezündet, und die Kirschen im Kessel so lange gerührt, bis er ins Kochen kommt. Nun wird der Hut aufgesetzt, und das Feuer gut regiert, so daß die Steine sich nicht zu Boden setzen, und das Anbrennen verursachen. Sobald es anfängt zu laufen, wird der Ofen zugemacht, damit blos die Kohlen den Brand treiben.

Mit dem Läutern des Kirschengeistes hat es dieselbe Bewandniß, wie bey dem Läutern überhaupt, (und wie vom Läutern des Zwetschenbranntweins vorhin geredet wurde.) — Die Treber der Kirschen sind für die Schweine.

Zweytes Kapitel.

Von der Bereitung des Obstweins.

§. 1.

Die verschiedenen Arten, das Obst zum Keltern zu knirschen.

Aus dem Obste läßt sich auch ein recht guter und gesunder weniger Trank bereiten. Der Aepfelwein ist ein wichtiger Nutzen den wir aus der Baumzucht ziehen; ohne

ihn würden wir bey dem reichen Segen manches Jahres nicht wissen, wo wir mit den vielen Aepfeln hin sollten.

Um die Aepfel zur Kelter klein zu machen, wendet man entweder das Stoßen in einem Troge mit hölzernen Stössern, oder einem Mahltrog an, der eine Zirkelkrümmung hat, und worin ein dünner Mühlstein hin und hergetrieben wird, der die Aepfel zermalmt. Dabey geht immer eine Person mit hin und her, und schiebt mit einem Holze die Aepfelstücke unter den Stein. Beyde Arten zu knirschen haben aber ihre Fehler. Erstere, wo man die Aepfel in einem Troge zerstößt, ist überaus mühsam und unreinlich. Man braucht viele Leute, wenn es nicht gar zu lange Zeit erfordern soll, bis eine Kelter voll gestoßen ist; es ermühet die Arme sehr; der Wein spritzt allenthalben heraus; und wenn man nicht treue Arbeiter hat oder beständig nachsieht, so werden grobe Stücke gemacht, die im Keltern den Saft nicht hergeben können; manches aber wird allzuklein verstoßen, welches viel Trübes und vielen Abgang beym Wein verursacht. Das Knirschen und Zermalmen im Mahltroge mit dem Steine geht zwar leichter und geschwinder; es verdient aber doch noch weniger Beyfall. Der größte Fehler dabey ist, daß die Aepfel allzu sehr zermalmt und zu klein gemacht werden, wodurch viel Trübes und viel Abgang im Weine entsteht. Außerdem erfordert dieses Geschäft auch zu viele Leute; es ist folglich kostspieliger, auch wegen des leichten Ueberschießen des Steins sehr gefährlich. Ferner hat diese Zurüstung einen ziemlichen Raum nöthig, der nicht allenthalben bey den Keltern sich findet. Auch an den wenigsten Orten kann sie bequem aufgestellt werden. Ich habe mir daher eine eigene Aepfelmühle zurichten lassen, welche ich von großem Nutzen befunden habe, und die allgemein gebraucht zu werden verdient. Man findet sie zwar zum Theil schon in meinem Traktat: „Vom Weinbau und Bierbrauen 1800" unter dem Namen einer Traubenmühle; sie ist aber daselbst mit hölzernen Walzen und mit einem Schwungrad beschrieben, das mittelst eines Trillings und zweyer Kammräder beide Walzen treibt und von einer Person in Bewegung gesetzt werden kann. Ich habe aber diese ziemlich theure Einrichtung, wobey es auch leicht etwas zu reparì-

ren giebt, einfacher eingerichtet. Bey meiner neuen Einrichtung treiben zwey Personen mit mäßiger Gewalt die beyden steinernen Walzen, zwischen welche die Aepfel mittelst eines daraufstehenden Trichters aus einem Korbe eingeschüttet werden. Unten fällt das zermalmte Obst sogleich in eine Bütte, welche, wenn sie voll ist, bald auf die Kelter ausgeleert werden kann, da man die Aepfelmühle zu derselben, wenn nur etwas Raum dabey ist, leicht zu stellen vermag.

Diese Mühle hat den herrlichen Vortheil, daß alles gleich rein gemahlen und zwar nur gequetscht und zerdrückt wird wird, jedoch so, daß aller Saft von der Kelter ausgepreßt werden kann, was sie nur bey gestoßenen oder im Mahltroge geknirschten Aepfeln auszupressen im Stande ist. Und zwar so läuft es von der Kelter hell ab, weil nichts Zermalmtes oder Breyigtes dabey ist; deswegen führt auch der Wein so wenig Trübes bey sich, daß man an 10 bis 12 Ohmen wohl 1 Ohm gewinnt gegen solche Fässer, worin Aepfelwein liegt, dessen Aepfel im Mahltroge geknirscht wurden. — Ueberdieß geht es mit dem Mahlen der Aepfel viel fertiger und leichter als mit obigen beyden Arten her, indem zwey Personen in einer Stunde mehr mahlen, als sie in anderthalb Stunden stoßen, und von 6 Maltern Aepfeln sich nicht so ermüden, als wenn sie nur zwey Malter stoßen. *)

§. 2.

Wie die Aepfel vor dem Keltern zu behandeln sind.

Daß die Aepfel sogleich vom Baum weg gemahlen und gekeltert, mehr Most geben, und zwar 1/5 mehr Most,

*) Der Mechanikus Emerich Wollenschläger in Frankfurt am Main hat diese Aepfelmühlen noch sehr verbessert. Unter dem Rumpfe oder Trichter befindet sich erst eine Welle mit Fingern oder Messern, welche die Aepfel in grobe Stücke zerschneiden, ehe die beyden steinernen Walzen sie zum Zerquetschen aufnehmen. Die Welle, welche man mittelst einer Kurbel dreht, hat ein Schwungrad. In und um Frankfurt werden diese Wollenschlägerschen Aepfelmühlen seit ein Paar Jahren sehr häufig gebraucht. Der Preis einer solchen mit starker Eisen- und Messingarbeit ist 161 Gulden rhein.

als etwas milde gewordene, braucht kaum gesagt zu werden. Sie liefern auch süßern folglich stärkern Most und geben wohlschmeckendern und bessern Wein, der höher von Farbe und auch dauerhafter ist. Bey einer grossen Menge Obst ist es aber selten möglich, die Aepfel ganz frisch wegzukeltern. Man schüttet sie daher rathsam auf einen Grasboden unter freyem Himmel, nachdem vorher etwas Stroh hingebreitet worden war, wobey sie wegen Thau und Regen saftiger bleiben, und nicht so sehr faulen, auch keinen so üblen Geschmack anziehen, als in geschlossener Luft. Die faulen und halbfaulen oder faulangestoßenen legt man sorgfältig zurück, weil sie zwar auch noch sehr nützlich anzuwenden sind, (wie hernach gezeigt wird) aber zum Wein nicht taugen; sie vermindern seinen Geschmack, seine Stärke und Haltbarkeit.

Bey Kernäpfeln (worunter solche Aepfel verstanden werden, die auf Bäumen gewachsen, welche aus Kernen gezogen und nicht gepfropft worden sind, oder so zu sagen halb wilde Aepfel) ist es unumgänglich erforderlich, daß sie etliche Wochen auf einem freyen Orte im Garten in Haufen liegen, wodurch ihr Saft reifer und besser wird, und seine Rauhigkeit verliert. Je härter, unreifer und saurer überhaupt die Aepfel sind, desto länger müssen sie auf Haufen liegen bleiben; je reifer und mürber sie vom Baume geschüttelt werden, desto kürzere Zeit müssen sie auf Haufen liegen. — Den meisten und besten Cyder machen die Engländer aus Kernäpfeln.

Wer vorzüglich für seine Haushaltung viel keltern will, kann die Aepfel sortenweis schütten und zu Wein machen, um Fässer von verschiedener Güte zu bekommen. Borsdörfer geben bekanntlich den besten Wein. Auf diese folgen die Hochzeitäpfel, und dann die Renetten.

Es kommt bekanntlich, um guten Wein zu erhalten, auch viel auf gute Fässer an, welche rein sind, und einen guten Geruch haben. Bierfässer werden nur im äußersten Nothfalle genommen, oder wenn der Aepfelwein nur zu Essig bereitet werden soll. Wer ein besonderes gutes Faß Aepfelwein machen will, der nehme ein weingrünes Faß, worin recht guter Traubenwein gelegen hat. Wenn gute Weinhefen darin sind, so ist es desto besser. — Je größer

die Fässer sind, die man füllen kann, desto besser und stärker wird der Wein, wie dies auch bey andern Weinen, bey Bier rc. der Fall ist.

Bisweilen giebt es ein so gesegnetes Obstjahr, daß man, wie bey großen Weinjahren, um Fässer in großer Verlegenheit ist, daß diese sehr theuer und oft nicht zu bekommen sind, zumal wenn auch gerade der Weinstock gut gerieth. Bey einem solchen Jahre sahe ich zu meiner Verwunderung die Oehltonnen, von Handelsleuten gekauft, mit bestem Erfolge zu Aepfelwein benutzen. Diesen Oehltonnen wird der Boden ausgeschlagen, dann werden sie mit Stroh ausgebrannt, aber so stark, daß das Holz einen Messerrücken dick kohligt wird; darauf werden sie gehörig gesäubert und ausgeputzt. Nicht nur der Wein war im Frühjahr trefflich, ohne den mindesten schlimmen Geschmack, sondern auch das Oehl, welches durch das Ausbrennen daraus erhalten und zu Wagenschmier angewendet wurde, bezahlte sämmtliche Fässer.

Viele wissen aus wenigen Aepfeln vielen Wein zu machen, indem sie das liebe Wasser mit dazu benützen. Wenn die Kelter abgedrückt und geschnitten worden ist, so werfen sie die Trestern in ein ausgeschlagenes Faß, schütten Wasser darüber und lassen es 24 Stunden lang anziehen (wenn es länger steht, so neigt es sich zur Säure). Alsdann werden diese Trestern wieder gekeltert, welches freilich etwas weinartigen Most giebt; aber Wasser wird doch kein Wein, und ihn für lautern Wein zu verkaufen oder auszuschenken, ist sündlich. Sind aber die Aepfel milde gewesen, und haben sich nicht gut ausgedrückt, so giebt es doch noch einen recht guten Haustrank für das Gesinde, oder für arbeitende Landleute; denn das Wasser zieht allen zurückgebliebenen Saft aus. — Man rechnet gewöhnlich zu 2 Ohm Wein (die Ohm zu 80 Maß) 7 Malter Aepfel.

§. 3.

Von der Gährung des Aepfelweins.

Die Gährung ist überhaupt eine sehr sonderbare Erscheinung in der Natur; sie besteht eigentlich in einer Aenderung der Grundmischung der Theilchen des Kör-

pers, womit eine innerliche Bewegung der Theilchen verknüpft ist, manche auch luftförmig werden und davon fliegen. Sie äußert sich durch aufsteigende Luftblasen und durch einen entweichenden Dunst, der dem Geruche empfindlich und durchdringend ist. Luft und Wärmestoff, welche in der Grundmischung einer solchen, der Gährung fähigen Materie, reichlich vorhanden sind, kann man als die Triebfedern und Ursachen ansehen, wovon die innere Bewegung herrührt; nach und nach entwickeln sich diese elastischen Stoffe und verschaffen sich durch die Flüssigkeit nach und nach ihren Ausgang.

Das Obst hat in seiner Zusammensetzung wie andere Gewächse (nur jedes in verschiedenem Verhältniß und Mischung) öhligte, harzigte, zuckrigte, erdigte und wässerigte Theile, nebst einer Menge elastischer Luft. Das Oehligte und Harzigte verhindert das Ausbreiten dieser eingeschlossenen Luft; so lange sie in der Hülse oder Schale der Frucht eingeschlossen bleibt, ist sie unwirksam, wofern sie nicht eine äußerliche Ursache in Bewegung setzt. Wenn aber der Saft ausgedrückt wird, und die Theile näher mit einander vermischt werden, so äußern sich Wirkungen und Aenderungen an den Säften, die in dem ersten ruhigen Zustande nicht erfolgt wären. Diese Aenderungen aber sind verschieden nach der Beschaffenheit und Mischung der übrigen Theile. Sind z. B. die wässerigten, erdigten und zuckrigten Theile, und zwar eines im Verhältniß gegen das andere, nicht in allzu großer Menge in dem Gewächse und in dem Moste, sind jene Theile nicht grob, sondern subtil, so kann auch durch die Gährung im Fasse ein desto besserer Wein aus dem Moste werden.

Die vorhin erwähnten Bestandtheile des Mostes liegen in den reifen Aepfeln gleich bey der süßen Auspressung unordentlich unter einander; einer ist oft in den andern so eingeschlossen, daß man sein Daseyn nicht merkt, und daß er auch bey unveränderter Lage seine sonst eigenthümliche Kraft und Wirkung nicht äußern kann. Wenn man z. B. noch so viele Aepfel ißt, oder vielen süßen und noch unvergohrnen Aepfelmost trinkt, so wird man dadurch nicht berauscht, obgleich alle die Theile darin sind, die unter andern Umständen, oder in einer andern Lage, den Kopf ein-

nehmen könnten. Weil aber die subtilen flüchtigen Stoffe in den öhligten Theilen eingeschlossen, und gleichsam von denselben umwickelt sind, so empfindet sie weder unsere Zunge sehr merklich, noch kann ihre geistige Kraft und Wirkung sich äußern oder ausbreiten. Allein durch die Gährung oder innerliche Bewegung aller dieser Theile unter einander werden sie aufgeschlossen und aufgelößt; sie vertheilen sich unter einander in gehörige Lage und Ordnung zu einem Weingetränk; einige gröbere Theile werden abgesondert und geben die Hefen, andere werden durch diese Befreyung von gröbern Theilen schärfer und geistiger, feiner und wirksamer; einige der flüchtigsten verfliegen, woraus der feine und schädliche Dunst die fixe Luft, das kohlensaure Gas, entsteht, das (wenn es häufig ist, wie in großen Weinkellern) Lichter auslöscht, Menschen und Thiere erstickt.

Den Anfang der Gährung macht der Druck der Luft, die auf die in den Zwischenräumchen des Mosts eingeschlossenen elastischen Lufttheilchen wirkt, eindringt, und dem Most Sauerstoff abgiebt. Sobald sich der Most setzt, so steigen eine Menge Luftbläschen auf, hängen sich an die Seiten des Fasses, vermehren und vergrößern sich, bis sie endlich die ganze Oberfläche des Mostes bedecken. Diese Losreißung eines Theils der elastischen Luft des kohlensauren Gases von dem Moste ist also der Anfang der Gährung, und durch diese Bewegung, die immer zunimmt, wird auch die innere Wärme vermehrt, wodurch sich die eingeschlossene fixe Luft verdünnt und durchs Aufsteigen zur Oberfläche immer mehr Blasen verursacht. Zugleich werden durch diese innerliche Bewegung die öhlichten, zuckrigten, erdigten und wässerigten Theile im Moste an einander getrieben, aufgelößt, vertheilt und endlich nach und nach mit einander auch fester verbunden, so daß die Theile ihre gehörige Lage einnehmen. Hierdurch muß auch die ganze Mischung dieser Flüssigkeit ihren Geschmack ändern, die fette Süßigkeit ablegen, die geistigen Theile mit ihren Kräften und Wirkungen hervorlocken, auch heller, dauerhafter und gesünder, also ein Getränke werden, das wir Wein nennen, der erwärmen, stärken und auch wohl berauschen kann.

Was die Gährung des Aepfelmostes betrifft,

so hat dieselbe eben die Vorsichtsregeln nöthig, als die Gährung des Traubenmostes. Wie diese muß sie den Wein ganz durchdringen und allgemein seyn, wie diese darf sie nicht unvollkommen seyn, muß schnell und zu gleicher Zeit geschehen, d. i. groß, stark und mächtig seyn; ja je geringer oder saurer der Most ist, desto feuriger muß die Gährung seyn. Man hat sie möglichst zu befördern und wohl gar manchmal zu erzwingen. Bey dem Aepfelwein hat man hauptsächlich folgende zwey Regeln zu beobachten: man muß 1) seine Gährung befördern; 2) sie ordentlich leiten und sein geistiges Wesen um so weniger entfliehen lassen, da es in viel geringerem Maaße da ist, als beym Traubenwein.

Die größten Chemiker behaupten, und die Erfahrung bestätigt es, daß je größer die Hitze ist, desto stärker und ausgebreiteter die Gährung. Das vornehmste, leichteste und beste Mittel, die Gährung hervorzubringen und zu befördern, ist, daß man eine verhältnißmäßige Quantität Most heiß macht und zu dem übrigen, der gähren soll, in das Faß schüttet. Am nöthigsten ist diese wohlthuende und auch die Säure vermindernde Gährungsbeförderung bey nassen Jahren, so wie bey Obst, das in seiner noch nicht völligen Reife hat eingethan werden müssen. Die gewärmten Kessel sind das triftigste Mittel, die schlechten Weine zu verbessern und zu einem Werth zu erheben. Die Menge des Kesselmosts richtet sich nach der mehr oder mindern Güte des Obstes und nachdem der Jahrgang mehr oder weniger regenhaft war. Man kann dann wohl den vierten Theil des Mostes warm machen.

Man kann dem Weine nicht mehr Leid anthun, als wenn man das Geistigste und Flüchtigste desselben ausdünsten läßt, welches geschieht theils durch Vernachläßigung des Zudeckens oder des allzu großen leeren Raums, theils durch langsame Gährung. Ist man genöthigt die gemahlenen oder geknirschten Trestern stehen zu lassen, ohne sie sogleich keltern zu können, und zwar so lange, daß die Masse unterdessen in Gährung kommt, (das ohne Noth nie geschehen soll,) so suche man die Verfliegung und Zerstreuung der sich entbindenden geistigen Theile dadurch zu verhüten, daß man 1) keine größere Kufen oder ausgeschlagene Fässer nehme,

als sie gemahlenes Obst fassen, damit oben kein oder nur ein kleiner leerer Raum ist, damit sie vielmehr voll bis an den Deckel seyen; 2) daß man solche Gefäße sorgfältig zudecke und verschließe.

Dieses ist denn auch unumgänglich nöthig, wenn der Most im Fasse anfängt zu gähren. Da die Hitze in einer desto größern Menge ausdünstet, je weniger sie Widerstand findet, und da sie doch zur Vervollkommnung der Gährung höchst nöthig ist, so erhellt von selbst, daß man sie aufhalten muß. Das einzige Mittel aber sie aufzuhalten, und der Entfliehung des Geistigen zu wehren, welches sich besonders vor dem Ende der Gährung gewaltig heraufdrängt, (das man aber nicht mit dem erstickenden Dunst, der sehr weit davon verschieden ist, verwechseln darf) ist, daß man das Gefäß, worin der Wein bereitet wird, wohl zudecke und das Faß spünde.

Die Gährung ist überhaupt desto vollkommener, je größer das angefüllte Faß, je dicker das Holz des Fasses, je zeitiger das Obst, je gleicher und übereinstimmender der Grad seiner Reife ist, und je geschwinder die Kelterung selbst vollzogen wurde.

Will man einen lange süßbleibenden Aepfelwein bereiten, so muß man zuerst das Faß nach der im Folgenden (§. 7.) beschriebenen Weise mit warmgemachtem rheinischen Branntwein ausschwenken und zurichten, alsdann den Aepfelmost von der Kelter weg im Kessel abkochen und in das zubereitete Faß füllen und wohl verspünden. Je stärker man den Aepfelmost kocht, und je mehr man ihn einkochen läßt, desto länger bleibt er süß. Geht er endlich in Gährung, so bekommt der Wein eine dunkelgelbe Farbe, und eine ganz unerwartete Stärke. Wer sich daher ein starkes und treffliches Glas Obstwein bereiten will, der merke sich dieses simple Kunststück, und nehme dazu Renettenäpfel oder Borsdörfer, zumal wenn sie etwas gelegen und verdünstet haben. Der Wein wird an den Rheinwein gränzen.

§. 4.

Mittel bey der Gährung des Aepfelweins zu seiner Stärke, zu seinem Geschmack und seiner Farbe.

Ist der Most besonders von zarten, gepfropften Aepfeln gepreßt, so läßt man ihn am besten unter sich gähren, wo nämlich das Faß nicht ganz voll gehalten, der Spunt etwas aufgedrückt, und so lange er gährt, nicht aufgefüllt wird. Er wird stärker und behält mehr geistige Theile. Beym Uebergähren wird er etwas früher hell.

Läßt man den Wein über sich gähren, so bediene man sich dabey folgender Verfahrungsart, wenn man den Wein recht lauter bekommen, und auch viel Wein ersparen will, der außerdem durch das beständige Aufstoßen verloren geht, zum Spuntloch herausdringt und zum Faß herunter in den Keller läuft. Man mache auf dem gährenden Fasse um das Spuntloch herum von Latt oder Letten eine hohle Einfassung, so groß wie ein Hutkopf, in der Höhe und Weite, und verschmiere es fest auf dem Holze des Fasses. Diese fette Erde läßt nichts durchlaufen. Man kann den Aufsatz halb voll Wein füllen. Alles, was nun der Wein beym Gähren ausstößt, aller Unrath, Brocken *) ꝛc. geht durch den Spunt in diesen Aufsatz und bleibt neben dem Spunte auf den Dauben des Fasses liegen, so daß man es von Zeit zu Zeit ganz bequem wegnehmen kann; der Wein setzt sich jetzt immer geläutert durch den Spunt in das Faß. — Solche Formen von Trichtern kann man von Jahr zu Jahr aufheben, und bey fernerem Gebrauch nur unten mit frischer Latterde aufschmieren. Sie halten sich beständig.

Will man dem Aepfelwein seinen Obstgeschmack nehmen, so hat man dazu ein gutes und schönes Mittel; man läßt ihn nämlich über getrocknete Hollunderblüthe vergähren, und wirft davon etliche Händevoll beym An-

*) Um keine Brocken in das Faß zu bekommen, so lasse man für den Trichter ein Körbchen von Weiden flechten nach der Form und der innern Weite des Trichters, und stelle es beym Einfüllen in den Trichter; so bleiben alle Brocken darin liegen und kommen nicht in das Faß.

fange des Gährens in das Faß. Der Geschmack wird ganz und gar nicht widrig dadurch.

Will man dem Obstwein eine schöne gelbe Farbe verschaffen, so läßt man ihn über zerstoßene oder zu Pulver zerriebene Angelikawurzeln vergähren, und wirft davon auch hinzu. Weißer Zucker dient auch zum Schönen und Färben des Aepfelweins; allein wenn man viel davon nimmt, so verursacht es zu viele Kosten. Eine andere Färbung geschicht mit geröstetem Waitzen, der dem Wein eine recht hohe Farbe giebt. Man nimmt mehr oder weniger Waitzen, je nachdem man die Farbe haben will. Er giebt zugleich dem Wein eine Stärke. — Man hat außerdem verschiedene Blumen, womit man dem Cyder in wenigen Tagen eine schöne Farbe geben kann, wenn sie in einem Läppchen Tuch durch das Spuntloch hineingehängt werden. Aber die Leute halten sie theils geheim, theils wissen sie solche nicht zu benennen und außer der Blüthezeit so kenntlich zu machen, daß man die richtige Probe damit anstellen könnte.

§. 5.

Vom Auffüllen und Abziehen des Aepfelweins nach dem Gähren.

Ist die Gährung des Aepfelweins vorüber, so müssen die Fässer im Keller einen Monat hindurch beständig aufgefüllt werden, damit die Fässer immer voll sind, weil sonst die Luft darüber faul wird, wovon der Wein einen schalen üblen Geschmack und Geruch annimmt, Schimmel und Kahn entsteht. — Der Spunt muß auch fest eingeschlagen werden.

Was das Abziehen des Aepfelweins oder das Abzapfen in andere Fässer nach der Gährung betrifft, so ist es bey unserer gewöhnlichen Sorte Aepfelwein nicht rathsam. Die Engländer zapfen zwar ihren Cyder ein-, zwey- und mehrmale ab und verlegen ihn in frische Fässer. Ja sie schütten ihn meistens sogleich von der Kelter in eine Bütte oder in einen Bottig, lassen ihn einen Tag stehen, und sobald er dann weiße Blasen zu werfen anfängt, so zapfen sie ihn durch einen Hahn oder nur durch das Zapfloch etwa drey, vier Zoll über dem Boden ab, damit der Satz zurückbleibe, und thun ihn in die Fässer. Was aber

das letztere betrifft, so geschieht es, weil die Engländer ihre Aepfel sammt den Kernen zu einem Brey vermahlen, weswegen es auch ausserordentlich viel Trübes giebt. Was aber ihr Abziehen des Aepfelweins in andere Fässer betrifft, so ist es ihnen dienlich, weil sie aus Kernäpfeln von wildem Obst, welches mehr feste Theile und mehr Stärke hat, als das meiste gepfropfte, ihren Cyder bereiten; dieser wird nun durch das wiederholte Abziehen von der grössern Quantität Hefe, die durch das Zerreiben der Schalen und Stiele viele Herbigkeit besitzt, minder rauh und in wenigen Tagen hell. Allein unser Cyder, der gewöhnlich aus vermischten gepfropften Aepfeln besteht, wovon viele einen schwachen Wein geben, der nicht so viele feste Theile hat, um sich allein zu halten, und überhaupt in unserem Klima weicher und milder ist, kann das Abziehen nicht vertragen; er hält sich nicht so lange, wird schaal oder neigt sich auf Essigsäure. Als Ausnahme findet das Abziehen bey unserm Cyder statt, wenn entweder der Wein aus Kernäpfeln gepreßt ist, oder wenn man eine Sorte Aepfel dazu genommen hat, von welcher man versichert ist, daß sie einen starken Wein giebt.

Je nachdem nun die Stärke des Aepfelweins ist, so hält er sich 3, 4 bis 7 Jahre; allein im ersten Jahre ist er immer am besten.

§. 6.

Verschiedene gute Mittel den Geruch und Geschmack des Aepfelweins zu verbessern 2c.

Will man Fässer zubereiten, worin der Aepfelwein einen guten und für ihn passenden Geschmack anziehen soll, so ist das Aufbrennen derselben mit folgenden Schwefelschnitten überaus dienlich: Man nimmt 8 Loth Schwefel, 2 Loth gebrannten Alaun, und 4 Loth Weinhefenbranntwein, läßt es zusammen in einem irdenen Gefäße über glühenden Kohlen schmelzen und zerfließen. Darin werden Lappen von neuer grober Leinwand getaucht, und sogleich, wenn sie herausgezogen werden, mit einem Pulver von Muskatenblumen, oder Nüssen, Gewürznägelein und Koriander bestreuet. Mit diesen Schwefelschnitten werden die Fässer unmittelbar zuerst aufgebrannt, be-

vor der Aepfelwein hineingethan wird. Man kann aber auch Fässer, die nicht ganz voll sind, damit aufbrennen.

Hat man neue Fässer gebrauchen müssen, deren Holz dem Wein einen üblen Geschmack beybringt, oder hat er sonst einen üblen Geruch bekommen, so dient entweder das Aufbrennen mit den so eben angezeigten Schwefelschnitten, oder man hängt Säckchen mit Gewürz, z. B. mit Zimmet, Meltenwurzel, Zitwer, Nägelein, Muskaten, von jedem ein wenig, in den Wein; oder man streuet von einem feinen Pulver in den Wein, das aus 4 Loth Mastix, 4 Loth Ingwer und einem halben Pfund Meltenwurzel zusammengesetzt ist; oder man muß den Aepfelwein abziehen auf ein Faß, worin man Weinhefen gethan hat. Das Abziehen überhaupt ist das beste Mittel, einem Obstwein zu helfen, wenn er von einem bösen schimmlichen Fasse einen üblen Geruch angenommen. Man steche ihn auf ein gutes Faß ab, worin die Hefen von anderem unverdorbenen Aepfelwein gelegen hat, und lasse ihn etwa 6 Wochen liegen. Hat er dann seinen üblen Geschmack nicht gänzlich verloren, so steche man ihn zum zweytenmal auf gute Hefen in ein drittes Faß; alsdann wird er ungemein verbessert seyn, und oft seinen ersten üblen Geschmack ganz verloren haben.

Das Abziehen auf Weinhefen ist das bewährteste Mittel, wenn der Wein schaal wird, und seine geistigen Theile stark verloren hat; dadurch bekommt er neue Kräfte. Ist es aber mit dem Aepfelwein im Schwachwerden sehr weit gekommen, daß er mehr Stärkung nöthig hat, so thut man in ein stark eingebranntes Faß zu den Weinhefen getrocknete Rosinen, Zucker, wohlriechende Gewürze und Sägespähne von Föhrenholz, und zieht den schwachen Aepfelwein darüber ab. Dadurch wird er gestärkt; die Spähne des Föhrenholzes dienen noch dazu, daß durch den darin befindlichen Terpentin, die geistigen Theile nicht wieder verfliegen.

Will aber der Aepfelwein sauer werden, so nimmt man zwey Pfund Waitzen auf 1 Ohm (80 Maaß) Wein, kocht ihn so lange in klarem Wasser, bis man ihn zwischen den Fingern zerdrücken kann. Wenn er nun abgekühlt ist, so wird er in einem Säckchen in das Faß gethan.

Indessen helfen diese und ähnliche Mittel nicht auf lange Zeit; wenn man sie gebraucht hat, so muß der Wein getrunken, oder zum Ausschenken fortgeschafft werden.

§. 7.

Durch Vermischung und einige natürliche Zusätze einen recht guten Aepfelwein zu machen.

Beym Obstwein kommt viel darauf an, daß man die gehörige Mischung lernt. Wie ein geschickter Weinhändler seine Weine lieblicher oder stärker zu machen weiß durch Vermischung eines Weins von diesem Berge oder dieser Gegend mit einem von einem andern Gewächs; eben so muß es auch der kluge Aepfelhändler mit seinem Obstwein machen, welches er mit gutem Gewissen so gut thun kann, wie der Liebhaber des Aepfelweins mit seinem Tranke. Das Geheimniß bestehet aber darin, daß man z. B. bey dem Weine von zarten leichtern mit lockerem Fleisch versehenen Aepfeln, ⅓ oder ¼ Birnwein mischt. Am besten und vorzüglichsten hierzu dienen wilde Birnen großer Art, welche hart, herbe und ungenießbar für Menschen und Thiere sind. Solche Aepfelweine sind weit lieblicher, zarter und besser, als die von lauter Aepfeln, ohne daß sie dabey von ihrer Stärke merklich verlieren sollten. Es beweist sich schon durch die Erfahrung, daß viele Aepfelsorten die Beymischung etwas Wassers (— freilich nicht so, wie viele Wirthe zu taufen pflegen —) nicht nur vertragen können, sondern auch oft etwas Wasser erfordern, wenn sie angenehm, und früher trinkbar werden sollen. Auch befördert die Beymischung des genannten Birnweins die Trinkbarkeit und folglich den frühern Verkauf eines solchen Aepfelweins.

Eben diese zuträgliche Mischung findet auch bey dem Birnweine statt. Wird dieser von süßen, zarten, sehr saftigen zahmen Birnen gemacht, wie z. B. von Weißbartsbirnen, Bestebirnen oder Eyerbirnen und anderen zarten Birnen, zumal Sommerbirnen, so müssen sie nothwendig eine Mischung zum dritten oder vierten Theil, (je nachdem die Birnen süßer, zarter und weicher sind,) von solchem Aepfelsaft bekommen, der aus wilden, herben und sauren Holzäpfeln gepreßt wird. Daß beym Birnwein durch

eine solche Vermischung eine grosse und vortheilhafte Veränderung und Verbesserung hervorgebracht wird, ist leicht zu begreifen; denn hier theilt der wilde Apfel der zarten süßen Birn seinen raschen Geist mit, verbessert seine Fehler und ersetzt seine Mängel; dort bey dem Aepfelcyder mildert der Birnsaft jenes Härte und bringt seine Gährung zu schnellerer Reife.

Einen ganz vorzüglichen Aepfelwein liefern die Speierlinge, wenn man 3 Theile Aepfel und 1 Theil Speierling, oder 2 Theile Speierling und 3 Theile Aepfel zusammenkeltert. Dieser Aepfelwein wird an Farbe und Klarheit dem Rheinweine gleich; übrigens auch gut und stark. Wer Mispeln in Menge zieht, kann damit auch die vortrefflichsten Proben zur Verbesserung der Obstweine machen; sie werden ihre Dienste wie die Speierlinge thun. Einen treflichen zugleich den Magen stärkenden Aepfelwein zu machen, bediene man sich der Schleen, welche dem Weine einen gewürzhaften, angenehmen Geschmack geben, Stärke verursachen, ihn gesund, mehr süß als herbe machen, und ihn überhaupt zur Verwunderung verbessern. Man kann die Schleen auf zweyerley Art dabey anwenden. Frische mit den Kernen auf der Aepfelmühle zerknirschte Schleen thut man in das Faß zum Wein, wenn derselbe noch im Gähren ist. Ich nehme ohngefähr 1 Simmern Schleen zu 1 Ohm, welches einen ganz ausnehmend guten rothen Wein liefert. Man kann auch die Schleen, wenn sie mit den Kernen vermahlen sind, trocknen oder dörren und zwar mit dem Safte, der hineintrocknen muß, entweder in einem Obstdörrofen oder in einem Backofen. Diese thue ich auch beym Gähren des Weins in das Faß, nachdem die Brocken so klein zerbrochen sind, daß sie in das Spuntloch fallen können. Sie machen den Wein feuriger als die frischen Schleen, etwas hoch von Farbe und, wenn man viele nimmt, ein wenig schillernd, übrigens aber von ausnehmender Güte. — Beide Weine halten der Sache Unkundige für halben Traubenwein, zumal wenn sie auf weingrüne Fässer gelegt worden waren.

Mit ungezweifelt gutem Erfolg könnten gleiche Versuche, wie mit den Schleen, mit den Brombeeren (Ru-

des Rubentum,) die so häufig an den Hecken, Rainen und Waldungen rc. wachsen, gemacht werden. Die Weinhändler gebrauchen sie ohnehin vielfältig, um dem Weine eine schöne rothe Farbe, und den Geschmack des Asmanshäuser rothen Rheinweins beyzubringen.

Man kann ferner einen starken und guten Aepfelwein machen, wenn man unter 1 Ohm Wein eine halbe Maaß rheinischen Branntwein gießt. Dies darf aber nicht eher geschehen, als bis der Wein hell ist. Er giebt ihm Stärke und einen sehr angenehmen Geschmack, der die Quelle und Ursache nicht leicht verräth. — Ein unschuldiges Mittel, woraus immer ein Geheimniß gemacht wird. Obgleich nun wohl der Branntwein den Stoff enthält, einen Wein geistiger zu machen, so giebt er doch, in einer beträchtlichen Menge in den Wein gethan, demselben einen unangenehmen Geruch, eine Schärfe und einen brandigen Geschmack. Indessen kann er durch gewisse Zubereitung z. B. der Fässer, sehr gute Dienste leisten. Ist z. B. ein nasser Sommer gewesen, wo das Obst, so wie die Frucht des Weinstocks weniger geistreich ist, als bey heißen Sommern, oder ist das Obst nicht vollkommen reif geworden, oder ist es an sich von wässeriger Art, so nehme man zu einem ohmigen oder anderthalbohmigen Fasse eine halbe Maaß rheinischen oder Hefenbranntwein, mache ihn in heißer Asche oder über Kohlen warm, damit der Weingeist etwas ausdünste, (welches in diesem Fall mehr nützlich als schädlich ist), nehme ihn sorgfältig vom Feuer und schütte die Hälfte davon sogleich ins Faß, verspünde es gut, und schüttele es so lange, bis der Weingeist seine Kraft darin verbreitet hat und völlig eingezogen ist. Nach 24 Stunden wiederhole man es mit der andern Hälfte, nachdem sie warm gemacht ist, und dann fülle man nach 12 oder 15 Stunden den Wein hinein. Man kann aber auch also verfahren: Man nehme Traubentrester, wovon die Kämme ausgelesen sind, oder in Ermangelung derselben getrocknete Aepfelschnitzen, zu 1 Ohm Wein 4 Maaß, thue sie in einen Krug, der damit voll wird, schütte darüber ½ Maaß rheinischen Branntwein, und lasse es stehen, bis er fast alle angetrunken ist. Damit nun das Geistige davon abgelößt, die Mischung durchdringender und fähiger zur Vereinigung

werde, so setzt man den Krug, den man vorher stark schüttelte, in einem Teige von Leimen auf warme Asche und läßt ihn ohngefähr 12 Stunden darin stehen; hernach nimmt man ihn vom Feuer, und thut alles zusammen warm in den Wein. Ist er sehr schlecht, so macht man die Portion größer.

Noch läßt sich ein besonders guter Aepfelwein auf folgende Art bereiten: Wenn das Faß gut ausgeputzt und wohl ausgebrüht worden ist, so nimmt man 1 Maaß guten Traubenwein, zerstößt 1 Loth Gewürznägelein, und läßt diese, in ein Läppchen Tuch gebunden, darin kochen, schüttet den kochenden Wein in das Faß, und schwenkt es damit wohl aus, läßt ihn aber darin und füllt dann den gekelterten Aepfelmost dazu. Zu seiner Gährung nimmt man auf 1 Ohm Most (80 Maaß) 4 Pfund große Rosinen (Zibeben), reinigt sie ordentlich von allen Stielen rc., zerstößt sie auf irgend eine Art, und thut sie in das Faß, so daß sie mit dem Weine gähren. Soll sich aber der Obstwein länger halten, so thut man wohl, wenn man die Kerne aus den Rosinen ausliest, weil dieselben mit der Zeit etwas Säure verursachen.

Eine sonderbare Erfahrung hat man auch hier mit gefrornen Aepfeln gemacht; man hat gefunden, daß sie sogleich und im Frost weggekeltert den treflichsten Wein geben, der an Klarheit, Stärke und Süßigkeit alle übertrifft, und sich bis auf den letzten Tropfen süß und gut erhält. Nur geben sie halb so vielen Saft als ungefrorne Aepfel. Indessen ist diese Erfahrung sehr schätzbar, da man bey ausserordenlich fruchtbaren Obstjahren die Aepfel vor dem Frost oft nicht alle unterzubringen weiß, da nicht bekannt ist, wie die verfrornen Aepfel sonst zu benutzen sind, und da sie nach dem Aufthauen in Fäulniß gehen; man müßte sie denn zu Essig widmen.

§. 8.

Vom Birnwein, besonders von der Champagnerbirn.

Birnwein ist gewöhnlich (den von einigen Arten Winterbirnen ausgenommen,) in Ansehung der Stärke und Güte so weit vom Aepfelwein entfernt, als dieser vom Traubenwein, zumal von Sommer- und Herbstbirnen. Der

Wein aus Birnen nähert sich mehr den süßen Weinen, und findet seine meisten Liebhaber in Frankreich. Er wird daher auch meistens nur zu Essig bereitet, wozu er sich bald neigt; oder er wird im ersten Jahre von dem Landmanne in der Haushaltung weggetrunken. — Die meisten Birnen geben bekanntlich mehr Most als die Aepfel. Man darf sie aber nicht milde werden lassen, besonders, weil sie dann schlimm zu keltern sind und wegen ihres feinen markigen Wesens übersteigen. Die Weißbartsbirnen sind unter den Herbstbirnen vorzügliche Weinbirnen; sie geben ausserordentlich vielen Most, so wie auch die Bäume selbst ausserordentlich fruchtbar sind. — Birnwein und Aepfelwein verträgt sich gut mit einander; jener wird durch diesen verbessert, so wie der Wein von sauren Aepfeln durch den Birnwein, wie im vorhergehenden §. näher gezeigt worden ist.

Eine Ausnahme vom Birnweine, der meistens geringe ist, macht jene an sich rauhe und schlechte Birn, die kein Schwein fressen mag, und welche ich unten mit dem Namen der Champagnerweinbirne belegt habe. Sie verdient allgemein angepflanzt zu werden; ihr Wein findet bey Liebhabern süßer Weine einen großen Vorzug vor dem besten Aepfelweine. Diese schlechte Birn liefert einen zur Verwunderung treflichen Wein, der auf Bouteillen gelegt, so viel fixe Luft enthält, daß er wie ächter Champagnerwein mussirt, und fast zur Bouteille herausspringt, wenn der Pfropfen schnell ausgezogen wird. Er pikirt und steigt stark in die Nase, ist zuckersüß und hält sich etliche Jahre in seiner Süßigkeit, zumal in Bouteillen, welche er, besonders im Sommer, auch im besten Keller, häufig zersprengt, wenn sie sehr voll gemacht werden. Die Farbe ist blaß; ich habe ihn zu schönen noch nicht probirt. — Er erfordert keine andere Bereitung als die gewöhnliche; nur muß ½ oder ¼ Aepfelwein dazu gekeltert werden.

§. 9.

Eine kalte Schöne für den Wein.

Zu 1 Ohm Wein wird 1 Loth senegallisches Gummi gerechnet; dieses wird fein gepulvert und durch ein Haarsieb oder durch Leinwand geschlagen. Wenn das Faß voll

ist, so zieht man etliche Maaß heraus, schüttet das Gummi auf den Wein in das Faß, rührt sanft, so daß sich das Pulver nur ausbreite, schließt den Spunt fest, läßt alles 14 Tage ruhig liegen, und füllt dann das Faß wieder voll.

Drittes Kapitel.

Vom Obstessig.

§. 1.

Vom Obstessig überhaupt.

Der Obstessig ist ein groser Nahrungszweig des hiesigen Orts und war es noch mehr, ehe die auf einander gefolgten schlechten Weinjahre einfielen, wo in den grosen Essigsiedereyen der unreife Traubenwein sämmtlich zu Essig gemacht wurde. Wegen des geringen Preises dieses schlechten Weinessigs bekam der Obstessighandel einen Stoß. Vorher wurden von diesem Produkte in einem Jahre oft gegen 1000 Ohm hier ausgeführt. Man kommt auch in wenige Stuben, wo nicht ein oder etliche große Essigfässer liegen, deren eins 6, 8 und bisweilen 12 bis 16 Ohm hält. Außer dem Handel ist bekanntlich guter Essig eine unentbehrliche und vortrefliche Sache in jeder Haushaltung. Wie mancher Kreuzer wird erspart, wenn man sich seinen eigenen Essig gut zu bereiten weiß?

Es dauert hier über Jahr und Tag, ohne Zug- oder Mutterfaß, den Obstwein in Essig zu verwandeln. *) Hin-

*) In einem versiegelten Druckzettel fand ich unlängst: Kunst auf eine leichte Art und mit wenigen Kosten in kurzer Zeit, einen den Weinessig übertreffenden Essig zu bereiten, Nimm, heißt es, zehn Maas Wasser und eine Maas Branntwein, ein Pfund Zucker oder andert-

gegen in den Weinessigsiedereyen, deren Verfahrungsart mir ziemlich bekannt ist, wird das Geschäft in ein Paar Wochen vollendet. Da aber der Aepfelwein das Sieden nicht, wie der Traubenwein, aushalten kann, um den Weingeist geschwind wegzutreiben, so erfordert es Proben, bey welchen meine Umstände noch nicht erlaubt haben, manche Ohm Wein darüber aufzuopfern, obgleich ich auch hierbey schon, wie in vielen andern ökonomischen und landwirthschaftlichen Stücken, manches Lehrgeld gegeben und fürs gemeine Beste Schaden gelitten habe, um meine Leser mit keinen ungeprüften Vorschlägen aufzuhalten, oder wohl gar manche zu mißlichen und schädlichen Proben zu verleiten, wie leider manche Schriftsteller schon gethan haben. Indessen sollen Landleute und Oekonomen aus dem Folgenden hinreichend vernehmen, wie sie ihr Obst unter andern auch zu einem recht guten Essig anwenden und selbst aus dem abgängigen faulen Obst, das so häufig auf die Gasse oder auf die Dungstätte geworfen wird, den allerbesten Essig mit leichter Mühe verfertigen können.

§. 2.

Aepfelweinessig zu machen.

Die hiesige Verfahrungsart, Aepfelweinessig zu machen (der hier recht zu Hause ist, und von manchen auswärtigen Händlern für Weinessig verkauft wird,) ist ganz Natur, ungekünstelt; er wird durch keine Ingredienz der Gesundheit nachtheilig gemacht, wie sonst bey vielem, sogar bey Weinessig, der Fall ist. Wer noch mit keinem Zug- oder Mutterfasse versehen ist, läßt den Aepfelwein so lange

---

halb Pfund Honig, ein viertel Pfund Kristall-Weinstein, wie ein Gänse-Ey groß Rocken-Sauerteig. Der Sauerteig und Zucker oder Honig wird erst in Wasser aufgelößt, dann der Weinstein gestoßen, und nebst dem Brannwein hinzugethan und tüchtig durcheinander gerührt, bis es schäumt; darauf in das Faß gethan und 6 Wochen an einem warmen Orte stehen gelassen. Ueber das Faß wird ein Tuch gedeckt.

Ist der Essig sauer, so kann man 5 bis 6 Bouteillen herauszapfen, und wieder so viel Wasser hinzuschütten. — Dieses kann mehrmals wiederholt werden.

im seinem Fasse bis er ganz hell ist. Alsdann wird er abgezapft, warm gemacht, aber nicht kochend, und in ein grosses oder mittelmäßiges Faß gethan, welches in der Wohnstube oder sonst in einer Kammer oder in einem Behältnisse liegt, welches im Winter warm gehalten werden kann. Denn die Wärme ist das Grundmittel, die Essiggährung zu befördern. An dem Fasse bleibt das Spuntloch offen; es wird nur, um den Staub abzuhalten, luftig bedeckt, entweder mit einem Lappen Leder oder mit einem flachen Stein u. dgl.; aber nicht mit Eisen, Bley, Zinn oder sonstigem Metall. Zugleich muß das Essigfaß vorn an dem Boden zu oberst ein Loch haben, etwa eines Daumens dick, auch so weit von der Gurgel entfernt, wie der untere Zwickel. Ist das Faß groß, so bekommt es an dem hintern Boden auch ein Loch. Die Löcher bleiben beständig offen, damit immer ein Luftzug durch sie und das Spuntloch unterhalten werde. Kann man Essigmutter bekommen, (die aber selten zu haben ist) so befördert diese das Säuren sehr, außerdem aber muß die Wärme alles thun. Das geht nun freilich langsam; ist aber einmal das Faß sauer, so kann man damit alle 5 bis 6 Wochen Essig machen und dann hat man das Zug- und Mutterfaß. Hält dasselbe z. B. 6 Ohm, so werden 2 Ohm abgezapft, und entweder verkauft oder in ein kleineres Essigfaß gelegt. In das Mutterfaß aber werden wieder 2 Ohm Wein geschüttet, welcher, wenn er vorher warm gemacht wurde, desto schneller Essig wird. In 4, 5 Wochen kann man wieder etliche Ohm abzapfen. Hat man aber mehr Wein hinein gethan, so dauert es um so länger. Und so wird fortgefahren, je nachdem ein Landwirth sich mehr oder weniger auf den Essighandel legt.

Wenn man ein neuangelegtes Essigfaß bald in Zug bringen, d. h. den Wein schneller säuren und zu Essig machen will, so muß der Wein, ehe man ihn in das Essigfaß schüttet, erst in einem Kessel warm gemacht werden, oder nach Verhältniß der Menge wenigstens etliche Kessel voll. Durch ein solches Erwärmen wird nicht nur der Weingeist früher abgetrieben, so daß die Säure erfolgen kann, sondern die Wärme, die das Essigfaß dadurch erhält, befördert dann auch die Säurung nicht wenig.

Bey diesem Warmmachen des Weins aber darf der gehörige Grad nicht überschritten werden. Je stärker der Wein ist, desto heisser darf er werden; aber zum wirklichen Sud darf es bey dem Aepfelwein nie kommen, und Birnwein muß nach Verhältniß noch weniger heiß werden. Ist nun das Faß gehörig weit mit dem warmen Wein angefüllet, etwa zu Dreyviertel oder zu Zweydrittel, so wird sowohl der Spunt oben zugemacht, als auch vorn das Zugloch verstopft; erst in etlichen Tagen wird es wieder geöffnet.

Will man das Essigmachen beschleunigen, so kann das Wärmen nach Verlauf einiger Wochen etlichemal wiederholt werden; dabey hat man jedoch nicht nöthig, den sämmtlichen Wein aus dem Essigfasse abzuzapfen und zu wärmen, sondern nur nach Verhältniß der Größe des Essigfasses einen, zwey oder drey Kessel voll, oder den dritten, vierten oder fünften Theil des Essigs, worauf denn das Faß wieder etliche Tage verschlossen gehalten wird.

Essig, der schon eine ziemliche Säure hat, wird nicht mehr aufgewärmt; soll aber ein im Zuge befindliches Essigfaß mit Wein aufgefüllt werden, nachdem von dem schon zu gehöriger Säure gelangten Essig ein oder zwey Drittel abgezapft worden waren, so ist es sehr nöthig, den Wein zu erwärmen und warm einzuschütten.

Man kann indessen auch ein halbes Jahr früher zum erstern sauren Essig gelangen, wenn der gekelterte Most nicht in die Fässer in Keller gelegt und als Aepfelwein behandelt, sondern von der Kelter weg in aufgeschlagene Fässer geschüttet wird. Der ausgeschlagene Faßboden wird darauf gelegt, oder das Faß wird, mit einem Tuche überdeckt, und sobald der Most in Gährung geräth, so wird täglich mit einem Schaumlöffel der Schaum und alles, was er über sich stößt, weggethan bis er ganz ruhig ist, und nicht mehr auswirft. Alsdann wird er auch etwas helle. Dadurch ist nun der meiste Weingeist verdunstet, welcher weggehen muß, wenn die Essiggährung sich einfinden soll. Aber dieser Zeitpunkt muß in Acht genommen werden; man darf nicht allzu lange warten, den vergohrnen Wein in das Essigfaß zu bringen, weil sonst, hauptsächlich wenn der Wein viele Luft hat, auch der Essiggeist weggeht. Es kann

dann keine ächte Säurung erfolgen, sondern die Fäulnißgährung fängt an.

Die Gährung ist zwar an sich einfach; sie hat aber verschiedene Grade, zu welchen sie in gewissen Perioden fortschreitet, und ist entweder eine geistige, welche die Weingährung heißt, oder eine saure, welche Essiggährung genannt wird, oder eine faule Gährung. Nicht alle Körper sind geschickt, diese drey Grade der Gährung durchzugehen. Körper, welche keinen brennbaren Geist und keine Säure, sondern nur einen Ueberfluß an schleimigter Materie besitzen (wie z. B. das Blut, Fleisch ꝛc.), können weder in die geistige noch saure Gährung gebracht werden, sondern gehen bey einer veranlaßten innern Bewegung gerades Weges in die Fäulniß über. Wenn sich aber in der Grundmischung eines Körpers ein brennbarer Geist befindet, wie z. B. in dem Obst, so wird dieser durch die Gährung von den übrigen mitverbundenen Theilen entwickelt (wie vorhin gezeigt worden ist.) Der erste vollendete Grad der Gährung mit solchen Körpern wird nun die geistige Gährung, oder die Weingährung genannt, weil alles, was Wein werden soll, nur diesen Grad der Gährung haben muß, auch die sich äußernden geistigen Dünste meistens einen weinartigen Geruch haben. Weil aber in allen diesen Körpern außer dem brennbaren Geiste noch eine sauersalzigschleimigte Mischung befindlich ist, die bey dem ersten Grade der Gährung noch nicht aufgeschlossen wird; so geht nach der geendigten ersten Periode in eben derselben Mischung eine anderweit fortschreitende Scheidung vor sich, ohne weiter aufsteigende Luftbläschen und ohne merkliche Bewegung in der Flüssigkeit, aber mit Bemerkung eines ausweichenden flüchtigen elastischen Dunstes, wobey eigentlich aus der erwähnten salzigschleimigten Mischung die darin befindliche Säure entwickelt wird. Diese Periode wird die saure Gährung, die Essiggährung genannt. Bey derselben entweicht der brennbare Geist in die Luft. Wenn man daher auch noch so viel des stärksten Essings trinken würde, so würde man davon doch nie berauscht werden. Es muß also der Weingeist jedesmal erst verrauchen, wenn eine Flüssigkeit Essig werden soll. Wenn aber schon die Säure entwickelt worden ist,

so bleibt immer noch eine gröbere schleimigte Mischung übrig, die durch die beyden ersteren Grade noch nicht angegriffen wurde. Wird nun der stets fortschreitenden auflösenden Wirkung durch Entziehung der freyen Luft oder durch andere Mittel nicht Einhalt gethan, so geht endlich auch in derselben Mischung die letzte Scheidung vor sich, also eigentlich eine gänzliche Zerstörung der noch übriggebliebenen unter allen am haltbarsten gewesenen Mischung ist. Diese letzte Periode bildet die faule Gährung, die Fäulniß; sie ist mit einem unangenehmen Geruch begleitet. Hierdurch wird nun der ganze Zusammenhang der Körper getrennet, das in denselben eingeschlossene flüchtige Alkali entwickelt und endlich der ganze Körper in Erde und Asche verwandelt. — Diese drey Grade von Gährung folgen bey den dazu fähigen Körpern immer ordentlich auf einander; durch eine ungeschickte Veranstaltung und Uebertreibung kann ein oder der andere Grad verunglücken.

§. 3.

Essig von Birnwein und wildem Obst.

Birnweinessig wird eben so behandelt, wie der Aepfelweinessig. Allein gelassen hat er die Kraft und den Nachdruck nicht, wie der von Aepfeln; aber meistens wird beyderley Wein zusammen gethan; sie vertragen sich vollkommen mit einander, da Apfel- und Birnbaum Ein Geschlecht ist. Man hüte sich aber ja, den zu Essig bestimmten Obstwein mit Traubenwein von unreifen Trauben zu vermengen; beyde verderben mit einander. Zwar lassen sie sich anfangs gut an; wenn aber der Hauptgrad der Gährung zu Essig da ist, so fallen sie ab und verderben. — Man kann zwar in ein Zugfaß mit saurem Essig von 6 Ohm, ein bis zwey Ohm von solchem schlechten Traubenwein füllen, wovon es verschlungen und zum Säuren überwältige wird. Wenn man aber zu oft damit kommt, so thut es kein gut; und in die Länge hält sich dann das Mutterfaß nicht, sondern fällt ab. Nun verdirbt der Essig und das Faß ist kaum mehr zurecht zu bringen.

Essig von Holzäpfeln, so wie auch von wilden Birnen wird sehr scharf und ausserordentlich sauer. Solcher Essig steht aber gutgemachtem Essig von gutem Obst

weit nach. Der zarte gute Geschmack des letztern unterscheidet ihn nicht blos von dem des wilden Obstes, sondern auch seine Farbe, da der von wildem Obst blaß ist, auch die Probe nicht so hält, und im Gebrauch lange nicht so haltbar ist. — Selbst Weinessig von unreifem Traubenwein, in Essigsiedereyen bereitet, wird von gutem Aepfelweinessig übertroffen, welcher viel zarter und gesunder ist, als jener. Ein auf natürliche ungekünstelte Art gut zubereiteter Obstweinessig von guten Aepfeln hält die Probe im Kochen so gut wie der beste Weinessig; er dient zum Einmachen der Gurken und anderer Sachen, zum Kochen des Himbeersafts u. dgl. Auch behält der gute Aepfelweinessig seine Säure und Güte über 30 Jahre auf dem Lager. Der unvermischte Birnweinessig hat diese Vorzüge nicht. Er wird zwar gut zu Salaten und zu kaltem Gebrauch; aber er hält die Probe nicht im Kochen, und ist auch nicht haltbar auf dem Lager.

§. 4.

Den schönsten und besten Essig von faulem Obst zu machen.

Es ist unstreitig eins der schönsten ökonomischen Stücke, von einer Sache noch bedeutenden Nutzen zu ziehen, die man lange als ganz unnütz, verdorben und unbrauchbar weggeworfen hatte. Hierher gehört denn auch die Anwendung des ganz verfaulten Obstes zu einem guten Essig. Ohne selbstgemachte Probe werden Wenige es glauben, daß das faule Obst, Aepfel und Birnen, nicht nur einen sehr guten, sondern auch sogar einen vorzüglichern Essig geben, als von frischem gesundem gekeltertem Obst, und zwar in grösserer Menge als eine gleiche Malterzahl Aepfel, und in weit kürzerer Zeit. Man wird das alles bey eigener angestellter Probe vollkommen gegründet finden, und zwar so auffallend, daß die meisten ihr Obst, welches sie zum Essigmachen besonders bestimmen, lieber werden faulen lassen, als frisch und gut keltern.

Es sind wenige Haushaltungen, wo nicht etwas Obst über Winter gehalten wird. Dabey giebt es immer von Zeit zu Zeit einigen Abgang an faulem und anstößigem. Man sammle dieses den ganzen Winter über, werfe alles zusammen in ein aufgeschlagenes Faß, daß nicht rinnt, und

stelle es im Keller zu seiner Aepfelhorde (denn ausserhalb desselben könnte es leicht im Winter zusammenfrieren, welches der Masse zu Essig äußerst nachtheilig wäre.) Man kann auch alle Schalen und den übrigen Abgang von Obst, das gekocht, geschnitzt oder sonst verbraucht wird, dazu werfen, wenn man nicht über Winter Schweine hält; im Frühjahr aber, oder wenn es der Hauswirth sonst für dienlich achtet, wendet man es zu Hausessig auf folgende Weise an:

Man schüttet das faule Obst, Aepfel und Birnen, unter einander auf die Kelter, zerdrückt mit der Hand dasjenige, welches noch ganz ist, oder besser und bequemer, man stößt es zuvor in einem Stoßtroge, worin sonst dem Vieh sein kurzes Futter gestoßen wird; hernach keltert man es ab. Es läuft hell herunter. Der Geschmack des faulen Mostes ist süß und zur Verwunderung gut, ausgenommen der faulende Geschmack, von dem ich anfangs glaubte, er würde dem Essig anhängen oder wenigstens etwas würde davon bleiben. Aber nicht das Mindeste; die saure Gährung verzehrt diesen Geschmack. — Obgleich nun der Most ganz hell ist, so läßt man ihn doch 2 oder 3 Tage in der Bütte oder in einem aufgeschlagenen Fasse stehen, wo sich denn alles, was etwa von faulem Mark mit abgelaufen ist, oben hin setzt, nicht sowohl als Gährung, da diese und zwar die Weingährung meistens in dem Apfel schon vorgegangen ist. Die Essiggährung ist noch zurück. Das schaumige Mark, welches leichter ist als der Most, begiebt sich vorher nach und nach auf die Oberfläche. Dieses nimmt man weg, und schüttet den Most in ein Essigfaß. Wer nun ein halbohmiges Faß in eine temperirte oder warme Stube legt, wird in 4 bis 5 Wochen einen brauchbaren guten Essig, der schon eine fingersdicke Mutter gezogen hat, weiterhin aber einen solchen Essig an ihm finden, der die stärkste Säure, den angenehmsten Essiggeschmack ohne das mindeste Faulige, und eine viel schönere dunklere Farbe hat, als der Essig, der vor Jahr und Tagen aus dem frischgekelterten Obst mit mehr Umständen und Mühe bereitet worden ist.

Haben hier 3½ Malter Aepfel eine Ohm Most mit Trub und Abgang gegeben, so giebt ein Faß voll faules Obst von 2½ Maltern anderhalb Ohm, also gerade noch ein-

mal soviel reinen Most zu Essig (wie ich aufs Pünktlichste die Probe gemacht habe.) Dazu kommt noch, daß jener mehr als noch einmal so viel zehrt, bis er sauer wird, als der vom faulen Obste, weil er in viel kürzerer Zeit seine Essigsäure erlangt. Freilich setzt sich das faule Obst sehr auf einander, und nimmt keinen so großen Raum ein, als frische Aepfel; aber es beträgt doch nicht so viel, daß der Ertrag gleich stände. Das faule Obst hingegen giebt seinen sämmtlichen Saft her.

Wie leicht kann sich nicht der Landmann auf diese Art seinen benöthigten guten Essig bereiten! Auch kann er noch das in der Kelter zurückgebliebene ausgepreßte faule Obst seinen Schweinen mit untermengter angebrüheter Kleye, bereiten, ein Futter, das sie nicht ausschlagen.

§. 5.

Beförderungsmittel guter Essigsäure.

Das beste Beförderungsmittel einer guten gesunden Essigsäure ist der Honig. Dieses süße Salz wird daher in allen Essigsiedereyen gebraucht. Es macht zugleich den Essig zart, gesund und erhöht seine Farbe. — Wer eine Bienenzucht hat, kann füglich seinen Abganghonig dazu anwenden, wenn er nämlich die ausgelaufenen oder wohl auch aus gepreßten Honigrosen mit warm gemachtem Obstwein oder Essig auswäscht, sie alsdann durch ein Tuch drückt, und in sein Essigfaß schüttet.

§. 6.

Mittel, ein verdorbenes Essigfaß wieder gut zu machen.

Es trägt sich von ungefähr wohl zu, daß durch einen Zufall ein Faß Essig verdirbt, folglich das Faß selbst Noth leidet, und einen übeln Geruch bekommt, welcher bey dem Essig sehr zu vermeiden ist, indem er sehr bald auch einen eben so widrigen Geschmack bekommt. Alsdann muß das Faß ausgeschlagen, und nicht nur wohl ausgeputzt und ausgebrüht, sondern auch, wenn es trocken ist, mit Haberstroh ausgebrannt werden. Hernach schlägt

man es wieder ein, thut etliche Hände voll zerstoßene Wachholderkörner hinein, gießt kochendes Wasser darüber und brüht es so wieder gut aus. Dieses Ausbrühen mit Wachholderbeeren kann man auch wohl noch einmal wiederholen.

So empfindlich auch der Essig ist, wenn das Faß, worin er liegt, einen schlimmen Geruch hat, den er anzieht, so kurirt dagegen doch die Säure des Essigs einen Wein, der von einem bösen Fasse einen üblen Geruch angezogen hat, und verzehrt ihn endlich ganz durch die Säure.

§. 7.

Mittel, den Essig selbst (oder auch den Wein) von einem üblen Geruch ganz zu befreyen.

Hat der Essig selbst in einem bösen Fasse einen üblen Geruch und Geschmack angezogen, so nehme man die frisch abgepreßten Obsttrestern von der Kelter, schütte sie in aufgeschlagene Fässer oder in einen großen Bottig nach Beschaffenheit der Menge, gieße den Essig darüber, und lasse ihn etliche Tage, wenn man will auch wohl 1 oder 2 Wochen, zugedeckt stehen, keltere ihn ab, und thue ihn in reine Fässer. Gleich in den ersten 24 Stunden, wo der Essig über den Trestern steht, wird man nicht das mindeste mehr von einem üblen Geruche oder Geschmacke verspüren, wenn er auch vorher noch so arg gewesen ist. Dasselbe läßt sich mit dem Obsttrinkwein thun, wenn er verdorben ist. Nur muß man ihn dann, wenn er nicht zu Essig bestimmt werden soll, nicht länger als ein- oder zweymal 24 Stunden über den Trestern stehen lassen, sonst neigt er sich zur Essigsäure. Je mehr man Trestern hat, so daß der Essig oder Wein ganz von ihnen verschlungen ist, desto besser ist es. Will man einem schlechten Aepfelwein ganz aufhelfen, so schütte man ihn über Trestern, die ganz wenig ausgepreßt sind, lasse ihn 2 Tage darüber stehen, und keltere ihn dann aus; dabey findet kein Verlust statt, weil man wieder erhält, was man in den Trestern gelassen hat.

Außer dem Herbst kann verdorbener Essig oder Wein durch Kohlenpulver wieder hergestellt werden. Kohlen, von hartem oder weichem Holz, werden frisch angeglüht, gröblich zerstoßen, und soviel davon wird in das Faß gethan, daß 1 Loth Kohlenstaub auf 1 Maaß (4 Pfund) Wein oder Essig komme. Nun wird das Faß zugespündet, eine Viertel Stunde lang gerüttelt, darauf der Wein oder Essig durch ein Tuch geseihet und auf ein reines frisch eingebranntes Faß gebracht. — Hierbey ist zu bemerken, daß die Kohlen vom Wein etwas Weingeist versetzen. Schwache Weine werden schwächer; man macht sie lieber zu Essig.

Vierter Theil.

Kenntniß der meisten von den vornehmsten Obstsorten, besonders vom Tafelobste, und der dazu gehörigen beliebten Fruchtsträucher oder Staudengewächse, welche größtentheils zu Kronberg gepflanzt werden, hochstämmig und zwergartig verkäuflich sind.

Schema

oder

Vorriß der Obstlehre.

I. Klasse.

Kernobst.

A. **Veredeltes:**

Aepfel.
Birnen.

B. **Von Natur zwergartiges:**

Quitten.
Mispel- und Azerolenbaum.

C. Von Natur wildes:

Speierlinge, und Atlaskirsche.
Kornelkirsche.

II. Klasse.

Steinobst.

A. Pfirschen.
B. Aprikosen.
C. Kirschen.
D. Pflaumen.

III. Klasse.

Schalenobst.

A. Schalenobsttragende Bäume:

Mandeln.
Wallnuß.
Kastanien.

B. Schalenobsttragende Sträuche und Staudengewächse:

Zwergmandeln.
Haselnuß.

IV. Klasse.

Beerenobst.

A. Beerentragende Bäume:

Maulbeerbaum.
Schwarzer.
Rother.
Weißer.
Papiermaulbeerbaum.

B. Beerentragende Sträucher und Staudengewächse.

1. Mit flüssigem Safte:

Der Traubenstock.
Die Johannisbeere.
Die Stachelbeere.

2. Mit fleischigter Frucht:

Die Feige.
Die Erdbeere.
Die Himbeere.
Der Saurach oder Beerberitzenstrauch.
Die Hanebutte.
Der Hollunder.

Erstes Kapitel.

Vom Apfelbaum, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familie und Sorten.

§. 1.

Abstammung, Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Apfelbaums.

Nach einer alten Meinung sollen die vielen edlen Apfelsorten ursprünglich von dem sauren wilden Holzapfelbaume (Pyrus malus sylvestris) herkommen, wo die wechselseitige Befruchtung desselben durch den süßen wilden zwergartigen Apfel, der unter dem Namen Paradiesapfel, Johannisapfel (Malus pumila, Malus paradisiaca L. Le Pommier de St. Jean,) bekannt ist, allerdings Vieles zur Veränderung und Verbesserung der Abkömmlinge hat beytragen können. Nachher hätte denn der Fleiß und die Industrie gesitteter Völker, welche ihr erstes Augenmerk auf die Produkte des Landes und die Lebensmittel richteten, theils durch Aussäen der Kerne in ein gutes Erdreich unter einem milden und günstigen Klima, theils durch das Pfropfen, (eine der alleräitesten Künste) das meiste zur Obstkultur beygetragen. Man ließ sich die Anpflanzung, Vermehrung und Verbesserung der Obstbäume um so mehr angelegen seyn, da man besonders aus dem Safte der Früchte des Apfelbaums einen so edlen Trank bereiten lernte, der die Stelle des Weins vertrat, hauptsächlich in Ländern, wo man keine Weinreben mit ersprießlichem Erfolge anbauen konnte. Wahrheit ist es freylich, daß durch glückliches Gedeihen der Aussaat des Obstsamens, sowohl von selbst als durch Menschenhände, manche gute Obstsorten entstanden sind, so wie deren noch täglich entstehen. Allein es ist eben nicht wahrscheinlich, und widerspräche auch dem klaren Buchstaben der göttlichen Urkunde unserer Bibel, daß Gott, der so liebreich für die Menschen sorgte ehe er sie schuf, mit der Schöpfung der Erde nur Holzäpfelbäume, Holzbirnen, Vogel-

kirschen, Schleen ꝛc. sollte erschaffen haben, und nicht sogleich auch die edelsten Fruchtbäume. Moses redet sogleich in der Schöpfungsgeschichte von einem Obstfruchtgarten, *) den nach der mahlerischen Vorstellung der Morgenländer Jehovah Elohim selbst in einer schönen nach Morgen hin liegenden Gegend gepflanzt hatte. Wo dieser geseegnete Strich Landes gewesen ist, bezeichnen die von Moses genannten Flüsse, die sich da befanden; sie geben nicht undeutlich zu erkennen, daß die Länder um dem Caspischen Meere herum das Mutterland der Obstbäume gewesen, von welchem aus sich in der Folge so verschiedene Obstarten über alle Länder der Erde hin nach und nach verbreitet haben.

Zwar hatte dieses Mutterland der Obstbäume eine große Veränderung durch Vulkane und Erdbeben erlitten, welche von Morgen her, vom Kaspischen Meer kamen, wie wir aus der Mosaischen Urkunde sehen; fürchterliche Naturbegebenheiten verscheuchten die ersten glücklichen Menschen und Bewohner dieser paradiesischen Gegenden bis nach Syrien. Die Urkunde sagt, nach der Michaelischen Uebersetzung: „Er (Jehova) trieb den Menschen aus, und la„gerte seinen Donnerwagen und die Flamme des gesenkten „Schwertes auf die Morgenseite des Gartens Eden." — Allein der Gang der göttlichen Vorsehung ist hier sehr bewundernswürdig. So, wie eine Erdrevolution durch das Feuer es war, welche die Menschen aus den schönen freundlichen Gegenden des Mutterlandes der Obstfrüchte einst verjagte, so hat eine Erdrevolution durch das Wasser die Nachkommen jener Menschen, über anderthalb tausend Jahre nachher wieder in jene ursprüngliche Gegenden zurückgeführt. Nach 1056 Jahren wurde Noah mit den Seinigen durch das Gewässer der Sündfluth nach den Armenischen Gebürgen und den sehr hoch liegenden

*) „Und es pflanzte Jehovah Elohim einen Garten in der „schönen Gegend gegen Morgen (Gan Eden Miketem) und „setzte den Menschen in ihn, den er geschaffen hatte. Und Je„hovah Elohim ließ aufwachsen aus der Erde allerley „Arten Bäume, mit schönen und lieblichen Früchten ꝛc. „und gebot den Menschen, und sprach: du sollst essen von al„lerley Bäumen in dem Garten" u. s. w.

Kaukasischen Ländern, wo die Wasserfluth einen Damm fand, getrieben. Hier, auf dem Gebürge Ararat, wie die Geschichte sagt, stiegen sie aus, ließen sich daselbst wohnhaft nieder, und trieben den Landbau, womit gewiß auch der Obstbau verbunden gewesen ist. Hier war denn das Mutterland des Obstes und die Gegend des Paradieses.

Von da breiteten sich die Obstarten nach Syrien, Griechenland und weiterhin aus. Die Geschichte des mittleren Zeitalters lehrt, daß die Römer zuerst ihre feinen Sorten von Aepfeln, Birnen ꝛc. aus den Morgenländern, aus Asien, besonders aus Egypten, Syrien, Numidien und Griechenland nach Italien und Gallien brachten, von wo sie sich in ganz Europa verpflanzt haben. Freilich verflossen Jahrhunderte, bis die Teutschen einen Geschmack am Gartenbau und an der Obstkultur gewannen. Unsere ältesten Vorfahren begnügten sich in ihren Wildnissen mit den wilden Früchten der Bäume, wie Tacitus berichtet; das alte Germanien hatte nur wilde Holzäpfel (Poma sylvestria;) von den Früchten des Weinstocks wußte es wenig. Bey ihrer Barbarey, Völkerwanderung und den beständigen Kriegen beschäftigten sich unsere Vorfahren mehr mit ritterlichen Uebungen und Abentheuern, als mit der Kultur der Felder und Gärten. Nachdem aber mehr Ruhe auf ihre Kriege folgte, der Handel mit dem südlichen Europa und merkliche Aufklärung sich verbreitete, so erwachte auch der Hang zu Anpflanzungen und das Vergnügen an diesen edlen und nützlichen Beschäftigungen. Man sah nach und nach ihre Wälder und Wüsteneyen in fruchtbare Gärten und Felder sich umwandeln; die Kunst zu Pfropfen und zu Okuliren holten sie aus Italien und Gallien, obgleich in spätern Zeiten. Holland und England trugen zur Verbesserung und Bereicherung des Gartenbaues Vieles bey. Die Reisen der Fürsten und Edlen nach Italien und Frankreich in den mittlern Zeiten verschafften uns manche Kenntnisse edler Obstsorten und ihrer Anpflanzung; auch durch die Kreuzzüge kam manches gute Obst in das Reich.

Den Apfelbaum hat der unsterbliche Naturforscher Linnee zu der Pflanzengattung Pyrus, Birnbaum, geordnet, die nach seinem Pflanzensysteme in die vierte Ordnung der zwölften Klasse gehört. Er nennt sie Ico-

sandria Pentagynia, und sie begreift diejenigen Pflanzen in sich, welche sehr viele, dem Kelche der Blume in einem Ringe einverleibte Staubfäden und fünf Staubwege haben. Seine botanische Beschreibung vom Apfelbaume ist diese: *Pyrus* (Malus) *foliis serratis, umbellis sessilibus; Pyrus* mit sägeförmig gezähnten Blättern und festsitzenden Blumendolden, auf welche grosse, theils runde, theils länglichte am Stiel vertiefte Früchte folgen.

Unter allen Obstbäumen kann der Apfelbaum vorzüglich einen guten, frischen und fetten Boden leiden; doch kommt er auch in einem jeden gemeinen Gartengrunde fort. Obgleich ihm auch ein etwas feuchter Boden angemessen ist, so kann er doch die Nässe nicht vertragen; er darf in keinem niedrigen sumpfigen Boden stehen, wenn er gesund bleiben und schmackhafte Früchte tragen soll. Vor allen andern Bäumen darf er auch nicht zu tief gesetzt werden. Seine Wurzeln laufen gern unter der Oberfläche der Erde, worin er seine besten Nahrungssäfte einsaugt. Wenn er daher mit seinen Wurzeln zu tief in der Erde steht, so stirbt er nach und nach ab, ohne daß man weiß, woher dies kommt. Und obgleich er nicht so tief, als der Birnbaum seine Wurzeln schlägt, so dauert er doch da nicht lange, wo der Boden eine allzu geringe Tiefe hat. Er liebt eine offene Lage, wo Sonne und Luft einen freyen Zugang haben, und steht gern gegen Morgen und Mittag.

Der Apfelbaum macht eine grosse, weit umher ausgebreitete Krone; er erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Seine Blüthe ist eine Pracht der Natur und von einem herrlichen Geruch. Sein Alter reicht oft auf 100 und mehr Jahre. Unter allen Obstgattungen ist die Frucht des Apfelbaums eine der nützlichsten und vorzüglichsten. Unter den Birnen giebt es zwar mehrere Sorten von gewürzhaftem Geschmack; allein es fehlt auch nicht an Aepfeln, die ein treffliches Parfüm haben, worunter sich besonders die Fenouillen oder Anisäpfel, die weissen und rothen Kalvillen, Peppings, Parmänen und andere auszeichnen. Sein Saft ist zu Wein viel männlicher und weinartiger als derjenige der Birn; der Birnwein muß dem Aepfelcyder weit nachstehen; auch ist dieser viel stärker und

haltbarer. Manche Sorten geben einen so vortrefflichen Wein, daß er dem geringen Traubenwein weit vorzuziehen ist. Auch zum Kochen sind die Aepfel brauchbarer und beliebter als die Birnen, und die getrockneten Schnitzen sind wegen ihres süßsäuerlichen Geschmacks angenehmer und nicht so widerstehend, als die Birnschnitzen. Uebrigens wird der Apfelbaum unter allem Kern- und Steinobst der älteste; er kann viel mehr Frost ausstehen und ein rauheres Klima ertragen, als andere veredelte Obstbäume; auch verlangt er nicht unumgänglich so viel heißen Sonnenschein für seine Früchte, als die Birn und andere. Der Apfel selbst ist viel dauerhafter als die Birn und lange nicht so bald der Fäulniß unterworfen; manche dauern ein ganzes Jahr, ja 2 bis 3 Jahre. Auch geräth ihr Saft nicht in Gährung, so daß sie teigig oder moll werden, wie die meisten Birnen. Ferner erfordern die besten Sorten Aepfel keine Spaliere, wie viele Arten vorzüglicher Birnen; sie werden auf hochstämmigen Bäumen am delikatesten.

§. 2.

Von der Fortpflanzung und Erziehung des Apfelbaums.

Der Apfelbaum hat in seiner Veredlung und Erziehung keine besondere Eigenheit. Er läßt sich gar leicht auf alle im I. Th. beschriebene Arten veredlen und schlägt dann sehr gut an. Bey den feinsten und empfindlichern Sorten des Tafelobstes hat man, wenn sie in ihrer ächten Art bleiben sollen, hauptsächlich darauf zu sehen, daß man, wie auch schon oben eingeschärfet worden ist, Kernwildlinge dazu wähle, die aus Kernen solcher Arten erzogen wurden, die im Wuchs des Baums, in seinen Holzfasern ꝛc. mit den darauf zu veredlenden möglichst gleichförmig sind und auch in Ansehung der Güte der Frucht ihnen angränzen. — Die weitere Erziehung zu Hochstämmen ist auch im I. Th. und was die Zwergbäume von dieser Obstart betrifft, im II. Th. hinreichend gelehrt worden.

§. 3.

Von der systematischen Klassification der Obstsorten.

Eine **systematische Klassification** der Obstsorten auszuführen (ein sehr schweres Geschäft,) hat zu-

erst Manger gewagt, der das Kernobst nach der äusserlichen Form in seiner Folge aufgestellt hat. Allein, da ein solches System der Natur nicht ganz gemäß ist, und auf einem und demselben Baume oft Früchte von sehr verschiedener Gestalt wachsen, so ist eine solche Eintheilung nur die äusserste Zuflucht, die wir nehmen, wenn wir keine innerlichen oder Familiencharaktere mehr aufzutreiben im Stande sind. Wir können daher Mangers System nicht unbedingt annehmen, aber auch nicht ganz verwerfen, nämlich bey Obstsorten nicht, bey deren unendlichen Verschiedenheit keine standhafte charakteristische Kennzeichen aufzutreiben sind, die sich daher nicht zu umfassenden Familien ziehen lassen. Mein Handbuch muß zwar in der Kürze alles Nöthige enthalten, was zur bestimmten Wissenschaft nöthig ist, aber auch alles Entbehrliche beseitigen. Ich habe mich daher hauptsächlich nur auf das Tafelobst eingeschränkt, da des wirthschaftlichen eine unzählbare Menge ist, und jede Gegend ihre eigenen Sorten hat; auch würde ich sonst wegen der tausendfachen Provinzialnamen eine überflüssige, wo nicht vergebliche Weitläufigkeit, verursachen. Indessen ist auch wegen des wirthschaftlichen Obstes, für solche Gegenden, die daran noch Mangel leiden, hinreichend gesorgt und verschiedenes angeführt, das vorzüglich ist.

§. 4.

Schema,

der

Obstlehre und des pomologischen Systems überhaupt.

I. Hauptarten, oder Geschlechter: Kernobst, Steinobst, Schalenobst, Beerenobst.

II. Unterarten, z. E. vom Kernobst: Aepfel, Birnen, Quitten.

III. Familien, z. E. Kalvillen, Renetten, Rosenäpfel, Rambur.

IV. Gattungen, z. E. Sommerkalvillen, Herbstkalvillen, Winterkalvillen, Sommer-, Herbst-, Winterrenetten ꝛc.

V. Sorten, z. E. rothe, gelbe, grosse, kleine, süsse, säuerliche ꝛc.

Schema der Aepfelfamilien.

A. Kalvillen.

a) vollständige, mit weitem Kernhaus und mit Rippen.
b) unvollständige, mit weitem Kernhaus und ohne Rippen.
c) Rosenäpfel, als nächste Verwandte, und eine Nebenfamilie der Kalvillen.

B. Renetten.
C. Peppings.
D. Parmänen.
E. Kantenäpfel, Rippenäpfel.

a) mit ganzen Rippen.
b) rippig am Auge.

F. Plattäpfel.
G. Spitzäpfel, länglichte, eyförmige ꝛc.
H. Runde Aepfel, Kugeläpfel.

§. 5.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Familie der Kalvillen.

Die Kalvillen sind eine der vornehmsten und geschätztesten Aepfelgattungen, die durchgängig *) ein sehr an-

*) Es ist hier die Rede nur von feinem Tafelobst; denn es giebt auch von dieser trefflichen Aepfelgattung sehr schlechte Sorten, wie z. B. der Anhaltische, der zwar das Hauptkennzeichen des Kalvils, ein weites Kernhaus hat, aber weder zum Frischessen

genehmes Parfüm, einen Wohlgeruch und einen trefflichen Geschmack haben, gewöhnlich von einer ansehnlichen Grösse und zum Theil auch ziemlich haltbar. Sie haben das Besondere, hauptsächlich die rothen, daß ihre Haut gleichsam bestäubt, und wie die Pflaumen mit einem Duft oder Puder überzogen ist. Wenige Aepfel von andern Klassen haben diesen Puder, nur Pomme violette und noch einige kommen damit vor. Besonders haben mehrere Rosenäpfel diesen Duft; allein diese Klasse gehört ohnstreitig auch zu den Kalvillen, und zwar zu den rothen; sie machen eine kleine schätzbare Nebenfamilie derselben aus, weswegen sie auch hier ihnen beygefügt sind.

Die charakteristischen Kennzeichen bey

A. vollkommenen Kalvillen sind:

a) ein grosses weites Kernhaus, b) erhabene Rippen, oder Ecken.

Dahin gehören:

α) Gelbe.

1) Der Osterapfel, Paasch Appel, auch der gelbe Kalvil, Calville jaune, genannt. *)

Aus den Kernen des weissen Kalvils gezogen. Ein grosser, überaus schöner, wachsgelber Apfel mit hohen Rippen, die in die Blume steigen. Sein Bau ist hoch; die Rippen auf der einen Seite sind meistens höher, als auf der andern, und steigen in die starke Blume. Unten ist er breit mit sehr tiefliegendem Stiele. Hin und wieder hat

noch zu ökonomischem Gebrauch etwas taugt. Allein diese übergehen wir hier, so wie auch das wirthschaftliche Obst (nur verschiedenes ausgenommen,) sonst würden große Bände zu füllen seyn.

Der Name Calvil, oder Calville stammt her von Cale, Mütze und vile schlecht, weil der Apfel wegen seiner Ecken eine Aehnlichkeit mit einer Art Bauerweibermützen in Frankreich hatte.

*) Heißt im Dänischen: Complette noble.

die glatte, glänzende Haut zarte kleine braune Pünktchen. Das Kernhaus ist zwar weit, nach Kalvillenart, aber nicht hoch. Sein Fleisch ist weiß, zart, saftig, von einem ganz herrlichen rosenartigen Parfüm. Er ist eßbar vom November bis Ostern, woher er auch seinen Namen hat. Er ist vom ersten Range.

Der Baum treibt sehr gut. Am Spalier gezogen ist die Frucht geneigt; bey nassen Jahren Faulflecken zu bekommen; hochstämmig aber ist dieses ein überaus seltener Fall. Seine Sommerschossen sind fein punktirt.

2) Der weiße Winterkalvil, Calville blanche d'hyver; in vielen Ländern, besonders in Böhmen, der französische Quittenapfel genannt. *)

Ein bekannter, sehr schätzbarer Tafelapfel vom ersten Range, von sehr erhabenem erdbeerartigem Geschmack, mit weinsäuerlichem Saft, und weißem etwas lockerem Fleisch. Die Schale ist glatt, glänzend und blaßgelb, mit grasgrünen kleinen Punkten. Manche werden an der Sonnenseite röthlich. Die Frucht ist groß, mehr breit als hoch, und hat erhabene Ecken, die um die vertiefte Blume sich sehr erheben. Der Stiel steht in einer tiefen und weit ausgeschweiften Höhlung, die meistens eine rauhe Haut hat. Er ist lagerreif vom December bis März.

Der Baum ist fruchtbar und wächst sehr gut, doch ist er leicht dem Brande unterworfen, wenn er verwahrloßt wird. Nach 20 Jahren steht er in seinem Wachsthum still und in ohngefähr 50 Jahren stirbt er ab. Zu Zwergbäumen schickt er sich sehr gut, besonders auf Wildling veredelt. Seine Sommerschossen sind lang, wollig, von braunblauer Farbe, mit ganz kleinen weißen Punkten besetzt. Die Augen sind sehr kurz und stumpf; die Blätter groß und stark ausgezackt. Die Blüthe ist

*) Mehrere gleichbedeutende Namen: Calville blanche à côtés; Calv. tardive; Pomme de Framboise; Pomme de Coin, Eckapfel, Eggeling in Niedersachsen; Paradiesapfel; P. de Fraise; weißer Erdbeerapfel; Melonne (aber der Melonenapfel ist ein ganz anderer.)

sehr groß, auswendig roth gestreift und inwendig stark roth.

3) Der weiße Herbstkalvil. Calville blanche d'automne. *)

Ein glatter, grüngelber ansehnlicher Apfel mit tiefem Fruchtauge, mit höhern Hügeln an einer Seite als an der andern. Viele haben vom Auge an gerade nach unten zu einen oder mehr erhabene Streifen, gleich einer zarten Nath, oder eine scharf erhabene Ecke. Sein Fleisch ist mild, hat vielen lieblichen Saft und einen angenehmen Geruch; er ist frisch und gekocht einer der besten Aepfel seiner Zeit. Reif ist er im September und October.

Der Baum treibt gutes starkes Holz; er wird groß und tragbar, doch nicht in früher Jugend.

4) Der weiße Sommerkalvil. Calville blanche d'été.

Er ist nicht so groß als der Winterkalvil, auch gewöhnlich platter von Form, aber mit einer tief sitzenden oft überwachsenen Blume. Er ist grünlichgelb mit weißen Punkten, an der Sonnenseite bisweilen röthlich angelaufen. Die Rippen machen oft die Frucht eckig. Der Stiel ist einen halben Zoll lang und steht nicht in einer sehr tiefen Aushöhlung. Das Kernhaus macht mit der Oeffnung der Blume fast einen und denselben Theil aus; in der Breite ist es sehr geräumig. Das Fleisch ist leicht, mild und schwammig, süßsäuerlich mit etwas Kalvillenparfüm, und nicht allzu saftig. Reif wird er in der Mitte September. Er hält sich 3 bis 4 Wochen, gehört zum zweyten Range, und ist auch zum Kochen sehr gut.

5) Der weiße Karolin. Caroline d'Angleterre. **)

Ein großer Herbstapfel, glatt und gelblichweiß; er wird im Liegen etwas fettig anzugreifen. Sein Fleisch

---

*) Heißt auch Würzapfel; Juffers Kruid-Appel.

**) Gleichbedeutende Namen sind: Presentapfel; Présent royal d'été; Sommer-Present; Nonnetjes-Appel.

ist mild, mit einem angenehmen weinsäuerlichen Safte. Oft fehlen die Kerne in seinem sehr hohlen Kernhause. Er reift im September und October, und ist vom zweyten Range.

Der Baum wird groß und tragbar, macht gutes starkes Holz, ist braunröthlich und stark punktirt mit grossen breiten Blättern, die tief gezahnt sind.

6) Der Gräfensteiner Apfel.

Eine Kalvilart aus Italien, zuerst im Schleswigschen angepflanzt, woher er den Namen vom Schlosse Gräfenstein führt. Die größern Früchte sind 3 bis 4 Zoll hoch und 2½ bis 3 Zoll dick. Die meisten sind auch rippig, zumal oben an der tiefliegenden Blume sehr höckerig. Die Farbe ist goldgelb; manche sind hie und da röthlich gesprengt, manche schön roth auf der Sonnenseite, allenthalben mit braunen Punkten besetzt. Hirschfeld machte ihn vorzüglich bekannt, und sagte von ihm: „daß er der „König unter den Aepfeln, wenigstens unter den niedersächsischen sey. Sein Geruch sey erhaben, und melonenartig; das Fleisch sehr weiß, fest, saftreich, etwas süßlich, „von erhabenem und zugleich feinem und lieblichen Geschmack, der dem Melonenapfel etwas ähnlich ist, ihn aber „noch weit übertrifft." — Allein ich fand anfangs diese Frucht des bemeldeten Lobes nicht ganz würdig, und erklärte jenes Lob in der ersten Auflage dieses Handbuchs für übertrieben. Aber gleich darauf schickte mir ein pomologischer Freund aus Schleswig ein Bäumchen nebst prächtigen Früchten, die ich ganz vortrefflich fand. Seine Anmerkung im Briefe war folgende: „Sie finden den Gräfen„steiner in ihrem Handbuche herabzusetzen Befugniß. (Siehe „1ste Auflage, S. 382.) Man hat schon durch Kernerzie„hung und durch Veredlung auf untaugliche Wildlinge „viele falsche Arten; er ist sehr empfindlich auf seinem „Grundstamme. Gräfensteiner auf Gräfensteiner-Wild„linge sind erwünscht, und auch auf Johannisstamm bleibt „er ächt. Der erste Gräfensteiner-Baum lebt hier noch im „Lande, und von ihm stammt unmittelbar meiner, den Sie „hier bekommen. Hirschfeld hat ehedem auch seine Rei„ser von mir erhalten. Die Frucht hat an Schönheit, Ge-

„ruch und Geschmack fast nicht ihres Gleichen, auch weder „gedörrt noch zu Most." — In der Folge befand ich dies alles richtig.

7) Der Loskrieger, Fürstlicher Tafelapfel.

Ein sehr schöner, mittelmässig grosser, vortrefflicher Apfel von platter Form. Die offene kleinblätterige und sehr lange grün bleibende Blume steht in einer weitern Einsenkung, in der man nur feine Falten bemerkt, die sich aber erst auf der Anhöhe zu schönen höckerartigen Rippen erheben, über die Frucht hingegen nur merklich hinlaufen. Der Stiel ist dünn und steht in einer weiten ziemlich tiefen im Grunde etwas rostfarbigen und mit vielen grünlichen Streifen eingefaßten Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen dünnen Schale ist eine blaßweissgelbe, die fleckenartig ins Grünliche spielt; im Liegen wird die Farbe hellgelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer etwas geflammten, fast ockerartigen Röthe, die aber bey beschatteten Früchten fehlt. In und um der Röthe stehen mehrere röthliche Flecken mit einem dunklern Mittelpunkte. Die übrigen auf der Frucht befindlichen Punkte sind sehr fein, theils grünlich, theils bräunlich. Das Fleisch ist schön weiss, äusserst fein, weich, locker, von einem angenehmen, süssweinigten, dem überzeitigen Borsdorfer fast ähnlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist weit und sehr offen; es stößt bis an die Blumenhöhle. Der Baum treibt nicht sehr lebhaft und die Triebe sind mit Wolle besetzt. Das Blatt ist glänzend, grün, dünn, und tief gezahnt. Die Frucht zeitigt im Jänner und hält sich lange. Sie ist vom ersten Range.

8) Der Königsapfel. Royale d'Angleterre.*)

Ein höchstschätzbarer, überaus prächtiger grosser Apfel vom ersten Range, der in seiner Gestalt mit dem Oster-

*) Bey diesem Apfel herrscht grosse Verschiedenheit. Fast jede Pomologie giebt eine andere Sorte an. Auch diejenige, die ich ehemals aus Frankreich erhalten, und in meinen vorigen Schriften beschrieben habe, war unächt, nebst mehrern, zwar edlen, Sorten, die ich seitdem von pomologischen Freunden als den Königsapfel erhalten habe.

apfel viele Aehnlichkeit hat. Er ist unten sehr dick und läuft gegen die Blume etwas spitzig zu, mit starken Höckern und ungleichen Rippen, welche die Blume stark einschließen und zusammenpressen. Der Stiel ist äußerst kurz und steht sehr tief. Seine Farbe ist durchaus weißlich gelb, glänzend, mit weißgrünlichten zarten Punkten besäet. Sein Geruch ist sehr stark und angenehm, sein Fleisch weiß, etwas locker, voll angenehmen Safts mit einem Rosenparfüm. Sein Kernhaus ist sehr weit. Er wird schon eßbar im November und hält sich ¼ Jahr. Getrocknet giebt er die vortrefflichsten Schnitzen.

Der Baum wird sehr groß und bildet eine pyramidenförmige Krone. Bey nur mäßig guter Witterung bringt er reichliche Früchte; hat reines gesundes Holz.

9) Der Winter-Quittenapfel.

Dieser ist ein schätzbarer Apfel, der mit dem weißen Kalvill viele Aehnlichkeit hat; er ist aber etwas platter und hat keine so erhabene Rippen. Seine gelbe Schale ist mit kleinen weißen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist trefflich und hat viel von dem Geschmacke einer Quitte; eßbar ist er vom Anfange Novembers bis Ende Decembers.

10) Der Cyrusapfel, Pomocyrus.

Ein ansehnlicher, großer Apfel von der Calvilart, etwas platt, mit starken Rippen umgeben. Sein Stiel ist kurz und steht in einer etwas tiefen Höhle. Die Schale wird bey der Zeitigung goldgelb, mit feinen grauen Punkten bestreuet und auf der Sonnenseite sanft roth angelaufen. Sein Fleisch ist weiß, saftig und gut, doch nicht locker, wie meistens das der Calvillen, aber ohne Calvil-

---

Endlich glückte es mir, zu der trefflichen Sorte zu kommen, die ich für die ächte halte; die Frucht kommt ganz mit derjenigen überein, welche ich vorlängst von einem Baume genossen habe, der unmittelbar aus England unter diesem Namen gekommen war. Viel hat zur Verwirrung in dieser Sorte beygetragen, daß der Name Königsapfel so vielen Sorten als Synonym beygelegt wurde, z. B. dem Parmain royal, so wie auch dem weißen Taffetapfel ɩc.

lenparfüm. Das Kernhaus ist groß, offen, und die Kelchröhre reicht bis dahin. Er reift Ende Novembers und hält sich den ganzen Winter hindurch. Er ist vom zweyten Range.

11) Der Herrnapfel. Der weiße Herrnapfel (des Knoops); Grote Heer-Appel; großer Herrnapfel. *)

Einer von den größten Aepfeln, mit tiefliegender Blume; er wird da, wie der gelbe Kalvil oder Paasch-Appel, durch die Rippen auf der einen Seite höher gebildet und läuft auch etwas spitzig zu. Er ist glatt, und blaßgelb von Farbe, manchmal auf der Sonnenseite blaßroth gestreift. Sein Fleisch ist fein und mild, von sehr angenehmem Geschmack, doch ohne hohes Parfüm, weswegen er nur in den zweyten Rang zu setzen ist. Eßbar ist er im November und December. —

Der Baum wird stark und sehr tragbar.

12) Der Kaiserapfel. Der weiße Kaiserapfel. P. Imperiale. P. Imperiale blanche.

Dieser scheint mit dem Herrnapfel verwandt zu seyn; ist aber vorzüglicher. Seine Farbe ist weißgelb und roth gestrichelt. Sein Fleisch ist schneeweiß und mild, mit einem etwas süßen hochweinsäuerlichen Safte und erhabenem Parfüm; er hat ein sehr weites Kernhaus, reift im October und hält sich über Weihnachten hinaus. — Er ist ein guter Tafelapfel, aber etwas zärtlich, und bekommt leicht braune Flecken.

13) Der lange Kartheuser. Pomme Court-pendu.

Dieser Apfel, der länglich ist, unregelmäßige Ecken, einen dünnen bisweilen äußerst kurzen Stiel hat, ist anfangs grünlich; auf dem Lager wird er hell weißlich gelb.

---

*) Heißt auch: Grote Prinsen-Appel; Winter-Present, Présent Royal d'hyver. — Uebrigens hat man unter dem Namen Herrnapfel viele Aepfelsorten; er ist häufig ein Provinzialname.

Sein Fleisch ist weiß, hart, aber zart und von angenehmem Geschmack. Er ist eßbar vom November bis ins Frühjahr, und sowohl ein guter Tischapfel, als auch ein sehr nützliches Wirthschaftsobst zum Kochen, Backen, Schnitzen und zu allem Gebrauch. Zu Kuchen besonders ist kein besserer Apfel zu finden.

Der Baum wird nicht groß, treibt mittelmäßige Sommerlatten und große Augen, und ist fruchtbar. Seine Blüthe ist sehr groß und schön, rosenroth marmorirt.

14) Der Türkenkalvill.

Dieser Apfel ist unter allen Kalvillen der größte. Er ist indessen nur für die Oekonomie gut. Er ist hoch gebaut, die Blume steht in einer ansehnlich tiefen Einsenkung, in der sich Rippen erheben, die sichtbar über die Frucht bis zur Stielhöhe hinlaufen. Der Stiel ist sehr kurz und steht in einer tiefen geräumigen durch Rippen oft schief verdrehten Höhle, die meistentheils etwas rostig ist. Die Schale ist am Baume blaßgrün, wird aber im Liegen goldgelb. Auf der Sonnenseite ist sie mit breiten abgesetzten carmosinrothen Streifen gezeichnet und zwischendurch bisweilen punktirt. Diese Streifen ziehen sich abnehmend um den Stiel herum und laufen manchmal auf der Sonnenseite bis zur Blume herauf. Die Punkte sind sehr fein, grau und grün eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, saftig, grobkörnig und von einem etwas rauhen stark weinsaurem Geschmacke. Das Kernhaus ist sehr geräumig und enthält wenige Kerne. — Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich aber nicht sehr, wird sehr groß, gesund, alt und kommt auch auf schlechtem Boden fort. Er setzt frühzeitig Fruchtholz an und trägt fast jährlich. Die Triebe sind lang und stark, braunroth, auf der Schattenseite etwas grün, mit feiner Wolle besetzt und sehr wenig punktirt. Das Blatt ist sehr groß, länglicht oval, unten fast ohne Wolle, stark und spitz gezahnt. Das Auge ist nicht groß und die Augenträger laufen breitrippig herab. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in's Frühjahr und länger. Gedämpft schmeckt sie erquickend.

15) Der Belvedere.

Eine schöne, sehr große kalvilartige Frucht, für die Küche sehr vorzüglich. Ihre Form ist platt, 4 Zoll breit, 3¼ Zoll hoch. Stark hervorstehende Rippen machen die Frucht etwas ungleich. Die langblättrigte Blume steht meistens in einer nicht tiefen und wenig geräumigten Einsenkung, aus der sich mehrere flache Rippen erheben, die breitkantig sind und bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze dünne Stiel ist 1 Zoll lang; er steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite dunkelblutroth verwaschen. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, nicht sehr saftig, und von einem feinen, angenehmen, violenartig süßen Geschmacke. Das Kernhaus ist sehr groß und hat weite Kammern.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe schmutzig dunkelbraun, mit vieler feiner Wolle bekleidet und nur mit wenigen feinen grauen Punkten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval, unten etwas wolligt, etwas trübgrün von Farbe und nicht tief, aber scharf, spitzig gezahnt. Die Augen sind stark und schön, herzförmig; die Augenträger sind breit und platt. Die Frucht reift Ende Octobers oder Anfang Novembers. Sie hält sich bis Weihnachten.

β) Rothe und roth gestreifte.

16) Der rothe Sommerkalvil. Calville rouge d'été. *)

Ein bekannter beliebter Sommerapfel. Er ist ansehnlich, platter als der Herbstkalvil, oft aber auch unten dick, gegen die Blume spitzig, überhaupt aber sehr ungleich in seiner Gestalt. Er hat keine starke Rippen, ist meistens blutroth, besonders auf der Sonnenseite, und hat auf dem

*) Dieser Apfel kommt unter gar vielerley Namen vor: Sommer-Erdbeerapfel; Calville royale d'été; Cousinotte, (welche aber eine Abart davon ist) auch Calville d'été de Normandie; (aber P. de Normandie ist ein ganz anderer) Grosse rouge de Septembre etc.

Baume einen sehr starken violetten Staub oder Duft, welcher der Röthe eine ausgezeichnete Farbe giebt. Auch hat er viele feine weiße Punkte. Sein Stiel ist zart und etwas lang, sein Fleisch zart und mürbe, unter der Schale roth und übrigens sehr weiß. Von alten Bäumen sind sie auch am Kernhause roth. Sein Geschmack ist niedlich, erdbeerartig, sein Saft angenehm säuerlich. Er reift im August und hält sich nicht länger in seiner Güte als 14 Tage.

Der Baum wird nicht groß, treibt aber lebhaft und ist sehr fruchtbar; er taugt sehr gut zu Zwergen, besonders auf Wildlingen. Seine Sommerschossen sind dick, dunkelbraun mit vielen Punkten und weißer Wolle, die Augen dick, und die Augenträger nicht viel vorstehend. Das Blatt ist sehr groß und länglicht oval.

Eine schöne Sorte ist auch noch der plattrunde gestreifte Sommerkalvil (mit rothen Streifen,) und der roth gestreifte spitzige Sommerkalvil mit hellgelber Schale und schönen carmosinrothen Streifen.

17) Der rothe Herbstkalvil. Calville rouge d'Automne. *)

Ein schöner rother ziemlich großer Apfel, von schätzbarer Güte. Er ist sehr eckig, von etwas länglichem Ansehen, 3½ Zoll breit und 3½ Zoll hoch; er gleicht sehr dem vorigen in Fleisch, Geschmack und Parfüm. Diejenigen, welche am meisten roth sind, haben auch inwendig im Fleische die meiste Röthe, und sind auch am reichsten an Violenparfüm. Je älter nun der Baum wird, desto mehr gelangt die Frucht zu einer solchen Vollkommenheit. Sie reift und ist eßbar im October und November.

Der Baum treibt lebhaft in der Jugend und schickt sich sehr gut zu Zwergen auf Wildlingen; er muß aber

---

**) Gleichbedeutende Namen sind: Pomme de Framboise, Framboos-Appel; Kant-Appel, Kode Kant-Appel; Herfst-Present; Contoir-A. in Hamburg; großer Pariser Apfel; Savoyischer A. Auch bey einigen Passe pomme d'Automne, welcher Name aber eigentlich andere Sorten bezeichnet.

wegen seiner Fruchtbarkeit fleissig auf Holz, (zumal in seinem männlichen und spätern Alter) geschnitten werden, wenn er nicht kränklich werden soll. Er ist zum Brande geneigt. Seine Triebe sind röthlichbraun mit kleinen Punkten und feiner Wolle, an jedem Auge etwas eingebogen. Die Augen sind kürzer als an dem weissen Kalvil, und die Augenträger dick.

Bemerkenswerth ist hier auch noch der rothe Herbstaniskalvil, so wie der gestreifte gelbe Herbstkalvil, beyde vom ersten Range, ersterer mit schwärzlich rother, letzterer mit blaßgelber Schale und carmoisinrothen Streifen.

18) Der Himbeerenapfel *). Calville d'Automne flammense.

Ein ansehnlicher länglicht gebauter Apfel von gleicher Dicke, rippig, an der Sonnenseite schön roth geflammt auf gelbem Grunde und auf der Gegenseite gelb. Er hat einen zarten, etwas langen Stiel. Sein Fleisch ist sehr weiß, zart und fein, oft röthlich von oben herein bis an das Kernhaus, saftig, hat einen delikaten Geschmack, und Himbeerengeruch. Er reift im November, aber nach Weihnachten verliert er sein vortreffliches Parfüm.

Sein Gewächs ist fast wie bey dem vorhergehenden.

Der Braunrothe Himbeerapfel; Danziger Kantenapfel (Framboise rouge) ist gleichfalls trefflich.

19) Der rothe Winterkalvil. Calville rouge d'hyver. **)

Er ist groß und hat die gewöhnliche Gestalt der

---

*) Heißt auch der rothe Bastard-Herbstkalvil, und in Niedersachsen der Görlinger; in verschiedenen andern Gegenden wird er Paradiesapfel genannt, abe der wahre rothe Paradiesapfel ist der unter Nr. 166.

*) Weil die rothen Kalvillen in ihren Farben sehr spielen, so haben sie auch mancherley Namen erhalten, und dadurch manche Ver-

Kalvillen, ist länglicht, meistens etwas walzenförmig, mit vielen sanften Rippen umgeben. Er ist gewöhnlich blutroth und dunkel, bisweilen auch geflammt, und auf der Gegenseite gelb, oder ins Gelbliche schillernd. Sein Fleisch ist gelblich, im Alter des Baums nach oben zu röthlich, bis an das Kernhaus, von angenehmem süssen, mit Weinsäuerlichem vermischten Geschmack und Violenparfüm. Er wird eßbar gegen Ende Decembers bis an den März. Ist sein Lagerreifepunkt vorüber, so wird er trocken und mehlig.

Sein Gewächs ist wie der gewöhnliche rothe Kalvill, aber der Baum ist nicht so sehr fruchtbar.

20) Der Ananasapfel. P. d'Ananas.

Ein schöner, länglichter, fast wie ein grosser rother Taubenapfel gestalteter, sehr schätzbarer Apfel, dessen Blume tief sitzt. Er ist auf goldgelbem Grunde schön roth, allenthalben mit weissen Punkten besäet, und mit einem zarten Stiele. Sein Fleisch ist milde, weiß mit röthlichten Adern. Er hat einen süßsäuerlichen Saft und einen erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr weit. Er ist zwar ein Winterapfel und dauert bis Februar, kann aber schon im Herbst gegessen werden.

21) Der Sternapfel, Kantapfel. Pomme d'Etoile.

Ein platter Apfel, ringsum mit Rippen, mit einer schönen sternartigen Blume, die ohne merkliche Einsen-

---

wirrung und Vervielfältigung, vornehmlich von den Baumhändlern, weil sie überhaupt gute und beliebte Aepfel sind. Sie haben daher auch unter andern die Synonyma: Calville musquée; Calville Sanguinole; Calv. rouge en dedans et dehors; Calv. longue d'hyver; Calv. royale d'hyver; Calv. flammense, (welcher Name aber eigentlich dem vorhergehenden Himbeerenapfel zukommt, den auch neuere Baumhändler sogar Calv. de Canel flammense, Zimmtkalvil, in ihren Katalogen nennen. Man lasse sich aber durch solche Worte nicht irre führen): Merlet; Calv. rouge de Normandie; Himbeerapfel; Erdbeerapfel; in Obersachsen rother Ekapfel; Caillot rosat etc.

kung ist. Die Schale ist röthlich und gelb, mit gelben und rothen Punkten. Der Stiel ist lang und befindet sich in einer tiefen aber engen Höhle. Sein Fleisch ist solide, gelblich, unter der Schale schwachroth mit säuerlichsüßem Saft und angenehmem Geschmack. Eßbar ist er bis im May.

22) Der große Farosapfel, Kaiserapfel. Gros Faros.

Ein ansehnlicher großer plattrunder Apfel, am Stiel dicker als nach der Blume zu, zwar mit etwas erhabenen, aber nicht scharfen Rippen, mit kurzem tiefstehendem Stiel und breiter vertiefter Blume, auf der Sonnenseite dunkelroth, mit kleinen noch dunklern Streifen untermischt, an der Gegenseite weniger roth, bisweilen gelblich, und am Stiel mit braunen Flecken. Sein Fleisch ist fest, weiß und zart, mit vielem Saft und erhabenem Geschmack.

Der Baum wird groß, und macht starke Sommerschoffen, die dunkelroth und sehr fein, aber wenig punktirt sind. Die Augen sind groß und breit mit kleinen Augenträgern; die Blätter groß und doppelt gezähnt; die Blüthen groß und außen ein wenig blaßroth.

23) Der Englische Karolin. (Der Weiße.) Caroline d' Angleterre.

Knoop beschreibt ihn richtig. Er ist ein naher Bruder des ächten englischen Königsapfels, und hat vollkommen die Größe, Gestalt und Farbe des weißen Winterkalvils, starke Rippen; auf seiner weißgelben Farbe sind feine braune Pünktchen, oft karmoisinrothe Flecken. Uebrigens ist der Apfel fettig im Anfühlen, rein, glatt, glänzend, und hat einen sehr vertieft sitzenden kurzen Stiel. Sein Fleisch ist locker, aber nicht grob, voll herrlichen weinsäuerlichen Safts, von einem höchstangenehmen Rosenparfüm. Er bekommt gern Stuppen. Reif ist er im September und October.

24) Der Englische Kalvil. Grüne Kalvil.

Dieser Kalvil scheint noch unreif der grüne getauft zu seyn, denn im reifen Zustande ist seine Grundfarbe gelb und dann roth gesprengt, auf der Sonnenseite aber sehr roth und dunkelroth gestreift. Er ist ansehnlich, länglicht, mit Rippen, die auch die Blume umgeben. Er hat auch oft Warzen und graue Stellen. Sein Fleisch ist zwar nicht sehr zart, hat aber einen delikaten Kalvillen- oder Himbeeren-Geschmack, und hält sich bis Pfingsten.

Der Baum ist sehr tragbar, fast jährlich. Er bildet aber ein häßliches Gewächs, und hängt seine Aeste bis auf die Erde. Zum Spalier schickt er sich trefflich. Seine Sommertriebe sind dunkelbraun, wolligt, weißlich punktirt. Die Augen sind platt und fest anliegend; sie haben keine Augenträger. Die Blätter sind länglicht, wellenförmig, haben vorn eine kurze Spitze. Am Stiele aber sind sie lang, spitzig zulaufend, und nicht scharf gezahnt.

25) Der Edelkönig. Roi très-noble.

Ein prächtiger großer sehr dunkelrother, köstlicher Herbstkalvil, von der Größe des rothen Herbstkalvils, nur etwas platter und regelmäßiger in seiner Form. In der vollkommensten Größe hat diese lachend-schöne Frucht eine Breite von 3½ und eine Höhe von 3 Zoll. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung, die aber mit vielen feinen schönen Rippen umgeben ist, die sich erst regelmäßig auf der obern Wölbung des Apfels erheben, und zu 8 bis 10 zur Stielhöhe hinlaufen. Der Stiel ist dick, doch meistens nur 1 Zoll lang, bisweilen auch sehr dünn. Er steht in einer tiefen und geräumigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist nur bey beschatteten Früchten bemerkbar; sie besteht in einem gelblichen Grün. Die besonnte Frucht ist eigentlich überall schön carmoisinroth, nach der Schattenseite zu heller, ganz auf der Sonnenseite aber so purpurroth, daß die Farbe beynahe ins Schwärzliche schillert. In dieser Röthe sieht man weißgraue kleine Fleckchen, und nicht selten haben die Früchte auch große schwarzbraune Rostflecken mit fei-

nen Rissen. Am Baume ist die Schale der Frucht mit einem Duft besetzt, fettig und von himbeerartigem Geruch. Das Fleisch ist weiss, locker, weich, voll Saft, rosenroth um die Blume herum. Die grosse Ader um dem Kernhause herum verbreitet die Röthe stark um sich her, so daß das Fleisch auf alten Bäumen wahrscheinlich sehr rosenroth wird. Der Geschmack ist sehr erquickend, erdbeerartig, und von einer angenehmen erhabenen zuckerartigen Weinsäure. Das Kernhaus ist sehr groß, und die Blume läuft mit einer breiten Höhle bis an dasselbe. Jede einzelne Kammer ist ungeheuer weit, sie enthält wohl 8 bis 10 vollkommene Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste etwas flach oder doch stark abstehend, und belaubt sich nicht stark. Er wird sehr fruchtbar. Das Blatt ist bey jungen Bäumen sehr groß, ovalrund, mit einer kurzen Spitze, hellgrün, etwas glänzend, unten ein wenig wolligt, und am Rande nicht tief und scharf gezahnt. Der Blattstiel hat zwey Afterblätter. Das Auge ist klein, die Augenträger sind breit und schön vorstehend. Die Frucht reift in der Mitte Septembers, ist bald nachher eßbar und hält sich bis gegen Weihnachten. Sie ist vom allerersten Range.

26) Der Blumenkalvil. De Bloem-zoete Calville. Goede Kandy-zoete Calville.

Ein großer, prachtvoller, frühzeitiger Sommerapfel, von schöner Form. Er scheint platt, und ist 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Die langblättrigte Blume ist geschlossen, und steht in einer weiten, geräumigen, tiefen Einsenkung; die mit vielen Falten oder feinen Rippen, ja zuweilen auch mit einigen Fleischwärzchen besetzt ist. Der in einer trichterförmigen Höhlung sitzende Stiel ist kurz. Die Farbe ist citronengelb, auf der Sonnenseite goldgelb mit wenigen blaßrothen Streifen. Die Punkte sind besonders auf der Schattenseite etwas weiß eingefaßt. Die Frucht hat einen sehr starken quittenähnlichen Geruch. Das Fleisch ist gelblich von Farbe, locker, weich, fein körnigt, sehr voll Saft, und von einem angenehmen, [illegible]senartigen Geschmack. Das Kernhaus ist

sehr ...d hat nur sehr wenige vollkommene Kerne. D... ...zeitigt Ende Augusts, und hält sich drey bis ...

...aumes. Blätter sind groß, länglicht, eyför... ...dunkelgrün, unten sehr wolligt, nicht tief, ...gezahnt. Der 1½ Zoll lange Blattstiel hat ...le Afterblätter. Das Auge ist etwas lang, ... unter dieser Wolle röthlich, liegt fest an, ...uf flachen Augenträgern. Er ist vom ersten ...

...nvollständige Kalvillen mit weitem Kernhause und ohne Rippen.

Der italiänische weiße Rosmarinapfel. Mela de Rosmarino. *)

...ne lachend schöne Frucht, und eine wahre Zierde ... Obstschule. Man sieht den Apfel nicht anders ...s wäre er aus Wachs geformt. Er hat eine höchst ...glänzende Haut, ist gelblich weiß, und meistens ... Sonnenseite schwachröthlich angelaufen. Allent... hat er mäßig zerstreute helle weiße Punkte, die ...ierde erhöhen. Sein Bau ist länglicht, oben et... laufend, fast in der Gestalt und Größe eines Gänseeyes. Die Blume befindet sich in einer mäßigen und kleinfaltigen Vertiefung. Sein Stiel ist lang und zart, und steht in einer zwar sehr tiefen, aber engen Aushöh-

*) Der Baum stammt aus Italien und wird vorzüglich in Bozzen ohnweit Inspruk stark gezogen, welche Stadt einen beträchtlichen Handel mit diesem Apfel treibt. Von da aus wird er auch häufig in das Reich versendet, so wie unser edler Borsdörfer häufig in die nordischen Länder geht. Wenn keine reiche Obstjahre sind, so kommt das Stück Rosmarinapfel auf 6 bis 8 Kr., ob er gleich bey uns so groß und schön wird, als in Bozzen. — Die Gewinnsucht verwirrt aber hiebei manchem die Pomologie, indem auch andere, obgleich gute Sorten, besonders die Reinette de Normandie, unter dem Namen Rosmarinapfel, Mela de Rosmarino, auch Mela Italiana, versendet werden.

lenparfüm. Das Kernhaus ist groß, offen, und die Kelchröhre reicht bis dahin. Er reift Ende Novembers und hält sich den ganzen Winter hindurch. Er ist vom zweyten Range.

11) Der Herrnapfel. Der weiße Herrnapfel (des Knoops); Grote Heer-Appel; großer Herrnapfel. *)

Einer von den größten Aepfeln, mit tiefliegender Blume; er wird da, wie der gelbe Kalvil oder Paasch-Appel, durch die Rippen auf der einen Seite höher gebildet und läuft auch etwas spitzig zu. Er ist glatt, und blaßgelb von Farbe, manchmal auf der Sonnenseite blaßroth gestreift. Sein Fleisch ist fein und mild, von sehr angenehmem Geschmack, doch ohne hohes Parfüm, weswegen er nur in den zweyten Rang zu setzen ist. Eßbar ist er im November und December. —

Der Baum wird stark und sehr tragbar.

12) Der Kaiserapfel. Der weiße Kaiserapfel. P. Imperiale. P. Imperiale blanche.

Dieser scheint mit dem Herrnapfel verwandt zu seyn; ist aber vorzüglicher. Seine Farbe ist weißgelb und roth gestrichelt. Sein Fleisch ist schneeweiß und mild, mit einem etwas süßen hochweinsäuerlichen Safte und erhabenem Parfüm; er hat ein sehr weites Kernhaus, reift im October und hält sich über Weihnachten hinaus. — Er ist ein guter Tafelapfel, aber etwas zärtlich, und bekommt leicht braune Flecken.

13) Der lange Kartheuser. Pomme Courtpendu.

Dieser Apfel, der länglich ist, unregelmäßige Ecken, einen dünnen bisweilen äußerst kurzen Stiel hat, ist anfangs grünlich; auf dem Lager wird er hell weißlich gelb.

---

*) Heißt auch: Grote Prinsen-Appel; Winter-Present, Présent Royal d'hyver. — Uebrigens hat man unter dem Namen Herrnapfel viele Aepfelsorten; er ist häufig ein Provinzialname.

Sein Fleisch ist weiß, hart, aber zart und von angenehmem Geschmack. Er ist eßbar vom November bis ins Frühjahr, und sowohl ein guter Tischapfel, als auch ein sehr nützliches Wirthschaftsobst zum Kochen, Backen, Schnitzen und zu allem Gebrauch. Zu Kuchen besonders ist kein besserer Apfel zu finden.

Der Baum wird nicht groß, treibt mittelmäßige Sommerlatten und große Augen, und ist fruchtbar. Seine Blüthe ist sehr groß und schön, rosenroth marmorirt.

14) Der Türkenkalvil.

Dieser Apfel ist unter allen Kalvillen der größte. Er ist indessen nur für die Oekonomie gut. Er ist hoch gebaut, die Blume steht in einer ansehnlich tiefen Einsenkung, in der sich Rippen erheben, die sichtbar über die Frucht bis zur Stielhöhe hinlaufen. Der Stiel ist sehr kurz und steht in einer tiefen geräumigen durch Rippen oft schief verdrehten Höhle, die meistentheils etwas rostig ist. Die Schale ist am Baume blaßgrün, wird aber im Liegen goldgelb. Auf der Sonnenseite ist sie mit breiten abgesetzten carmosinrothen Streifen gezeichnet und zwischendurch bisweilen punktirt. Diese Streifen ziehen sich abnehmend um den Stiel herum und laufen manchmal auf der Sonnenseite bis zur Blume herauf. Die Punkte sind sehr fein, grau und grün eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, saftig, grobkörnig und von einem etwas rauhen stark weinsaurem Geschmacke. Das Kernhaus ist sehr geräumig und enthält wenige Kerne. — Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich aber nicht sehr, wird sehr groß, gesund, alt und kommt auch auf schlechtem Boden fort. Er setzt frühzeitig Fruchtholz an und trägt fast jährlich. Die Triebe sind lang und stark, braunroth, auf der Schattenseite etwas grün, mit feiner Wolle besetzt und sehr wenig punktirt. Das Blatt ist sehr groß, länglicht oval, unten fast ohne Wolle, stark und spitz gezahnt. Das Auge ist nicht groß und die Augenträger laufen breitrippig herab. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in's Frühjahr und länger. Gedämpft schmeckt sie erquickend.

15) Der Belvedere.

Eine schöne, sehr große kalvilartige Frucht, für die Küche sehr vorzüglich. Ihre Form ist platt, 4 Zoll breit, 3¼ Zoll hoch. Stark hervorstehende Rippen machen die Frucht etwas ungleich. Die langblättrigte Blume steht meistens in einer nicht tiefen und wenig geräumigten Einsenkung, aus der sich mehrere flache Rippen erheben, die breitkantig sind und bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze dünne Stiel ist 1 Zoll lang; er steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite dunkelblutroth verwaschen. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, nicht sehr saftig, und von einem feinen, angenehmen, violenartig süßen Geschmacke. Das Kernhaus ist sehr groß und hat weite Kammern.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe schmutzig dunkelbraun, mit vieler feiner Wolle bekleidet und nur mit wenigen feinen grauen Punkten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval, unten etwas wolligt, etwas trübgrün von Farbe und nicht tief, aber scharf, spitzig gezahnt. Die Augen sind stark und schön, herzförmig; die Augenträger sind breit und platt. Die Frucht reift Ende Octobers oder Anfang Novembers. Sie hält sich bis Weihnachten.

β) Rothe und roth gestreifte.

16) Der rothe Sommerkalvil. Calville rouge d'été. *)

Ein bekannter beliebter Sommerapfel. Er ist ansehnlich, platter als der Herbstkalvil, oft aber auch unten dick, gegen die Blume spitzig, überhaupt aber sehr ungleich in seiner Gestalt. Er hat keine starke Rippen, ist meistens blutroth, besonders auf der Sonnenseite, und hat auf dem

---

*) Dieser Apfel kommt unter gar vielerley Namen vor: Sommer-Erdbeerapfel; Calville royale d'été; Cousinotte, (welche aber eine Abart davon ist) auch Calville d'été de Normandie; (aber P. de Normandie ist ein ganz anderer) Grosse rouge de Septembre etc.

Baume einen sehr starken violetten Staub oder Duft, welcher der Röthe eine ausgezeichnete Farbe giebt. Auch hat er viele feine weiße Punkte. Sein Stiel ist zart und etwas lang, sein Fleisch zart und mürbe, unter der Schale roth und übrigens sehr weiß. Von alten Bäumen sind sie auch am Kernhause roth. Sein Geschmack ist niedlich, erdbeerartig, sein Saft angenehm säuerlich. Er reift im August und hält sich nicht länger in seiner Güte als 14 Tage.

Der Baum wird nicht groß, treibt aber lebhaft und ist sehr fruchtbar; er taugt sehr gut zu Zwergen, besonders auf Wildlingen. Seine Sommerschossen sind dick, dunkelbraun mit vielen Punkten und weißer Wolle, die Augen dick, und die Augenträger nicht viel vorstehend. Das Blatt ist sehr groß und länglicht oval.

Eine schöne Sorte ist auch noch der plattrunde gestreifte Sommerkalvil (mit rothen Streifen,) und der roth gestreifte spitzige Sommerkalvil mit hellgelber Schale und schönen carmosinrothen Streifen.

17) Der rothe Herbstkalvil. Calville rouge d'Automne. *)

Ein schöner rother ziemlich großer Apfel, von schätzbarer Güte. Er ist sehr eckig, von etwas länglichem Ansehen, 3½ Zoll breit und 3½ Zoll hoch; er gleicht sehr dem vorigen in Fleisch, Geschmack und Parfüm. Diejenigen, welche am meisten roth sind, haben auch inwendig im Fleische die meiste Röthe, und sind auch am reichsten an Violenparfüm. Je älter nun der Baum wird, desto mehr gelangt die Frucht zu einer solchen Vollkommenheit. Sie reift und ist eßbar im October und November.

Der Baum treibt lebhaft in der Jugend und schickt sich sehr gut zu Zwergen auf Wildlingen; er muß aber

---

**) Gleichbedeutende Namen sind: Pomme de Framboise, Framboos-Appel; Kant-Appel, Kode Kant-Appel; Herfst-Present; Contoir-A. in Hamburg; großer Pariser Apfel; Savoyischer A. Auch bey einigen Passe pomme d'Automne, welcher Name aber eigentlich andere Sorten bezeichnet.

wegen seiner Fruchtbarkeit fleißig auf Holz, (zumal in seinem männlichen und spätern Alter) geschnitten werden, wenn er nicht kränklich werden soll. Er ist zum Brande geneigt. Seine Triebe sind röthlichbraun mit kleinen Punkten und feiner Wolle, an jedem Auge etwas eingebogen. Die Augen sind kürzer als an dem weißen Kalvil, und die Augenträger dick.

Bemerkenswerth ist hier auch noch der rothe Herbstaniskalvil, so wie der gestreifte gelbe Herbstkalvil, beyde vom ersten Range, ersterer mit schwärzlich rother, letzterer mit blaßgelber Schale und carmoisinrothen Streifen.

18) Der Himbeerenapfel *). Calville d'Automne flammense.

Ein ansehnlicher länglicht gebauter Apfel von gleicher Dicke, rippig, an der Sonnenseite schön roth geflammt auf gelbem Grunde und auf der Gegenseite gelb. Er hat einen zarten, etwas langen Stiel. Sein Fleisch ist sehr weiß, zart und fein, oft röthlich von oben herein bis an das Kernhaus, saftig, hat einen delikaten Geschmack, und Himbeerengeruch. Er reift im November, aber nach Weihnachten verliert er sein vortreffliches Parfüm.

Sein Gewächs ist fast wie bey dem vorhergehenden.

Der Braunrothe Himbeerapfel; Danziger Kantenapfel (Framboise rouge) ist gleichfalls trefflich.

19) Der rothe Winterkalvil. Calville rouge d'hyver. **)

Er ist groß und hat die gewöhnliche Gestalt der

---

*) Heißt auch der rothe Bastard-Herbstkalvil, und in Niedersachsen der Görlinger; in verschiedenen andern Gegenden wird er Paradiesapfel genannt, aber der wahre rothe Paradiesapfel ist der unter Nr. 166.

**) Weil die rothen Kalvillen in ihren Farben sehr spielen, so haben sie auch mancherley Namen erhalten, und dadurch manche Ver-

Kalvillen, ist länglicht, meistens etwas walzenförmig, mit vielen sanften Rippen umgeben. Er ist gewöhnlich blutroth und dunkel, bisweilen auch geflammt, und auf der Gegenseite gelb, oder ins Gelbliche schillernd. Sein Fleisch ist gelblich, im Alter des Baums nach oben zu röthlich, bis an das Kernhaus, von angenehmem süssen, mit Weinsäuerlichem vermischten Geschmack und Violenparfüm. Er wird eßbar gegen Ende Decembers bis an den März. Ist sein Lagerreifepunkt vorüber, so wird er trocken und mehlig.

Sein Gewächs ist wie der gewöhnliche rothe Kalvill, aber der Baum ist nicht so sehr fruchtbar.

20) Der Ananasapfel. P. d'Ananas.

Ein schöner, länglichter, fast wie ein groser rother Taubenapfel gestalteter, sehr schätzbarer Apfel, dessen Blume tief sitzt. Er ist auf goldgelbem Grunde schön roth, allenthalben mit weissen Punkten besäet, und mit einem zarten Stiele. Sein Fleisch ist milde, weiß mit röthlichten Adern. Er hat einen süßsäuerlichen Saft und einen erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr weit. Er ist zwar ein Winterapfel und dauert bis Februar, kann aber schon im Herbst gegessen werden.

21) Der Sternapfel, Kantapfel. Pomme d'Etoile.

Ein platter Apfel, ringsum mit Rippen, mit einer schönen sternartigen Blume, die ohne merkliche Einsen-

---

wirrung und Vervielfältigung, vornehmlich von den Baumhändlern, weil sie überhaupt gute und beliebte Aepfel sind. Sie haben daher auch unter andern die Synonyma: Calville musquée; Calville Sanguinole; Calv. rouge en dedans et dehors; Calv. longue d'hyver; Calv. royale d'hyver; Calv. flammense, (welcher Name aber eigentlich dem vorhergehenden Himbeerenapfel zukommt, den auch neuere Baumhändler sogar Calv. de Canel flammense, Zimmtkalvil, in ihren Katalogen nennen. Man lasse sich aber durch solche Worte nicht irre führen): Merlet; Calv. rouge de Normandie; Himbeerapfel; Erdbeerapfel; in Obersachsen rother Ekapfel; Caillot rosat etc.

kung ist. Die Schale ist röthlich und gelb, mit gelben und rothen Punkten. Der Stiel ist lang und befindet sich in einer tiefen aber engen Höhle. Sein Fleisch ist solide, gelblich, unter der Schale schwachroth mit säuerlichsüßem Saft und angenehmem Geschmack. Eßbar ist er bis im May.

22) Der große Farosapfel, Kaiserapfel. Gros Faros.

Ein ansehnlicher großer plattrunder Apfel, am Stiel dicker als nach der Blume zu, zwar mit etwas erhabenen, aber nicht scharfen Rippen, mit kurzem tiefstehendem Stiel und breiter vertiefter Blume, auf der Sonnenseite dunkelroth, mit kleinen noch dunklern Streifen untermischt, an der Gegenseite weniger roth, bisweilen gelblich, und am Stiel mit braunen Flecken. Sein Fleisch ist fest, weiß und zart, mit vielem Saft und erhabenem Geschmack.

Der Baum wird groß, und macht starke Sommerschossen, die dunkelroth und sehr fein, aber wenig punktirt sind. Die Augen sind groß und breit mit kleinen Augenträgern; die Blätter groß und doppelt gezähnt; die Blüthen groß und außen ein wenig blaßroth.

23) Der Englische Karolin. (Der Weiße.) Caroline d' Angleterre.

Knoop beschreibt ihn richtig. Er ist ein naher Bruder des ächten englischen Königsapfels, und hat vollkommen die Größe, Gestalt und Farbe des weißen Winterkalvils, starke Rippen; auf seiner weißgelben Farbe sind feine braune Pünktchen, oft karmoisinrothe Flecken. Uebrigens ist der Apfel fettig im Anfühlen, rein, glatt, glänzend, und hat einen sehr vertieft sitzenden kurzen Stiel. Sein Fleisch ist locker, aber nicht grob, voll herrlichen weinsäuerlichen Safts, von einem höchstangenehmen Rosenparfüm. Er bekommt gern Stuppen. Reif ist er im September und October.

24) Der Englische Kalvil. Grüne Kalvil.

Dieser Kalvil scheint noch unreif der grüne getauft zu seyn, denn im reifen Zustande ist seine Grundfarbe gelb und dann roth gesprengt, auf der Sonnenseite aber sehr roth und dunkelroth gestreift. Er ist ansehnlich, länglicht, mit Rippen, die auch die Blume umgeben. Er hat auch oft Warzen und graue Stellen. Sein Fleisch ist zwar nicht sehr zart, hat aber einen delikaten Kalvillen- oder Himbeeren-Geschmack, und hält sich bis Pfingsten.

Der Baum ist sehr tragbar, fast jährlich. Er bildet aber ein häßliches Gewächs, und hängt seine Aeste bis auf die Erde. Zum Spalier schickt er sich trefflich. Seine Sommertriebe sind dunkelbraun, wolligt, weißlich punktirt. Die Augen sind platt und fest anliegend; sie haben keine Augenträger. Die Blätter sind länglicht, wellenförmig, haben vorn eine kurze Spitze. Am Stiele aber sind sie lang, spitzig zulaufend, und nicht scharf gezahnt.

25) Der Edelkönig. Roi très-noble.

Ein prächtiger großer sehr dunkelrother, köstlicher Herbstkalvil, von der Größe des rothen Herbstkalvils, nur etwas platter und regelmäßiger in seiner Form. In der vollkommensten Größe hat diese lachend-schöne Frucht eine Breite von 3½ und eine Höhe von 3 Zoll. Die Blume steht in einer seichten Einsenkung, die aber mit vielen feinen schönen Rippen umgeben ist, die sich erst regelmäßig auf der obern Wölbung des Apfels erheben, und zu 8 bis 10 zur Stielhöhe hinlaufen. Der Stiel ist dick, doch meistens nur 1 Zoll lang, bisweilen auch sehr dünn. Er steht in einer tiefen und geräumigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist nur bey beschatteten Früchten bemerkbar; sie besteht in einem gelblichen Grün. Die besonnte Frucht ist eigentlich überall schön carmoisinroth, nach der Schattenseite zu heller, ganz auf der Sonnenseite aber so purpurroth, daß die Farbe beynahe ins Schwärzliche schillert. In dieser Röthe sieht man weißgraue kleine Fleckchen, und nicht selten haben die Früchte auch große schwarzbraune Rostflecken mit fei-

nen Rissen. Am Baume ist die Schale der Frucht mit einem Duft besetzt, fettig und von himbeerartigem Geruch. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, voll Saft, rosenroth um die Blume herum. Die grosse Ader um dem Kernhause herum verbreitet die Röthe stark um sich her, so daß das Fleisch auf alten Bäumen wahrscheinlich sehr rosenroth wird. Der Geschmack ist sehr erquickend, erdbeerartig, und von einer angenehmen erhabenen zuckerartigen Weinsäure. Das Kernhaus ist sehr groß, und die Blume läuft mit einer breiten Höhle bis an dasselbe. Jede einzelne Kammer ist ungeheuer weit, sie enthält wohl 8 bis 10 vollkommene Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste etwas flach oder doch stark abstehend, und belaubt sich nicht stark. Er wird sehr fruchtbar. Das Blatt ist bey jungen Bäumen sehr groß, ovalrund, mit einer kurzen Spitze, hellgrün, etwas glänzend, unten ein wenig wolligt, und am Rande nicht tief und scharf gezahnt. Der Blattstiel hat zwey Afterblätter. Das Auge ist klein, die Augenträger sind breit und schön vorstehend. Die Frucht reift in der Mitte Septembers, ist bald nachher eßbar und hält sich bis gegen Weihnachten. Sie ist vom allerersten Range.

26) Der Blumenkalvil. De Bloem-zoete Calville. Goede Kandy-zoete Calville.

Ein grosser, prachtvoller, frühzeitiger Sommeräpfel, von schöner Form. Er scheint platt, und ist 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Die langblättrigte Blume ist geschlossen, und steht in einer weiten, geräumigen, tiefen Einsenkung; die mit vielen Falten oder feinen Rippen, ja zuweilen auch mit einigen Fleischwärzchen besetzt ist. Der in einer trichterförmigen Höhlung sitzende Stiel ist kurz. Die Farbe ist citronengelb, auf der Sonnenseite goldgelb mit wenigen blaßrothen Streifen. Die Punkte sind besonders auf der Schattenseite etwas weiß eingefaßt. Die Frucht hat einen sehr starken quittenähnlichen Geruch. Das Fleisch ist gelblich von Farbe, lokker, weich, fein körnigt, sehr voll Saft, und von einem angenehmen, rosenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist

sehr groß und hat nur sehr wenige vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt Ende Augusts, und hält sich drey bis vier Wochen.

Des Baumes Blätter sind groß, länglicht, eyförmig, sehr dunkelgrün, unten sehr wolligt, nicht tief, aber scharf gezahnt. Der 1½ Zoll lange Blattstiel hat lange, schmale Afterblätter. Das Auge ist etwas lang, weißwolligt, unter dieser Wolle röthlich, liegt fest an, und steht auf flachen Augenträgern. Er ist vom ersten Range.

B. Unvollständige Kalvillen mit weitem Kernhause und ohne Rippen.

27) Der italiänische weiße Rosmarinapfel. Mela de Rosmarino. *)

Eine lachend schöne Frucht, und eine wahre Zierde auf der Obstschule. Man sieht den Apfel nicht anders an, als wäre er aus Wachs geformt. Er hat eine höchst feine glänzende Haut, ist gelblich weiß, und meistens auf der Sonnenseite schwachröthlich angelaufen. Allenthalben hat er mäßig zerstreute helle weiße Punkte, die seine Zierde erhöhen. Sein Bau ist länglicht, oben etwas zulaufend, fast in der Gestalt und Größe eines Gänseeyes. Die Blume befindet sich in einer mäßigen und kleinfaltigen Vertiefung. Sein Stiel ist lang und zart, und steht in einer zwar sehr tiefen, aber engen Aushöh-

---

*) Der Baum stammt aus Italien und wird vorzüglich in Bozzen ohnweit Inspruk stark gezogen, welche Stadt einen beträchtlichen Handel mit diesem Apfel treibt. Von da aus wird er auch häufig in das Reich versendet, so wie unser Edler Borsdorfer häufig in die nordischen Länder geht. Wenn keine reiche Obstjahre sind, so kommt das Stück Rosmarinapfel auf 6 bis 8 Kr., ob er gleich bey uns so groß und schön wird, als in Bozzen. — Die Gewinnsucht verwirrt aber hiebei manchem die Pomologie, indem auch andere, obgleich gute Sorten, besonders die Reinette de Normandie, unter dem Namen Rosmarinapfel, Mela de Rosmarino, auch Mela Italiana, versendet werden.

lung, die gewöhnlich mit einem gelbbräunlichen etwas rauhen Flecken besetzt ist, als ob die Natur diese Stelle hätte austapeziren wollen, um die Beschädigung der feinen Haut durch den Stiel zu verhüten. Sein Fleisch ist schneeweiß, überaus zart, milde, voll edlen süßen Safts, doch ohne Gewürz, aber schmackhaft genug. Sein Kernhaus ist sehr weit, nach Kälvillenart, und enthält gewöhnlich 20 Kerne, in jeder der 5 Kammern 4 Kerne, welche bey seiner Zeitigung los liegen. Er wird eßbar um die Mitte und das Ende Novembers, und hält sich bis zum Februar.

28) Der geflammte rothe Herbstkalvil. Calville d'Automne rayée.

Ein schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel, gewöhnlich von etwas kugelförmiger Gestalt. Die Blume steht fast flach, oder nur in einer seichten Einsenkung, und ist mit feinen Rippen und Falten umgeben, die aber sehr flach über die Frucht hinlaufen. Der einen Zoll lange Stiel steht in einer seichten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist grüngelb. Ueber derselben ist die ganze Frucht mit dunkelrothen, sehr unregelmäßigen Streifen bedeckt, zumal auf der Sonnenseite. Der Apfel welkt fast nicht, und riecht sehr violenartig. Das Fleisch ist weißgrünlich, locker, markig, ziemlich saftig, und von feinsüßem, rosenartigem Geschmack. Im Fleische bemerkt man grünliche Adern, die von alten Bäumen röthlich sind.

Der Baum ist sehr tragbar, die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest auf und haben starke Augenträger. Die Frucht ist schon zeitig im November, hält sich aber bis Februar, wo sie indessen den Geschmack verliert. Sie gehört zum ersten Range.

29) Der Melonenapfel.

Er hat seinen Namen sowohl von der Gestalt, als von dem Geruch, welcher sich der Melone nähert. Er ist sehr groß, lang und von gleicher Dicke, oben und unten aber stumpf; die von mittlerer Größe sind 3 Zoll lang und 2 Zoll dick, gelb und auf der Sonnenseite roth

gesprengt. Es ist eine gute Kalvilart vom zweiten Rang, hat sehr weißes zartes Fleisch, von angenehmem muskirtem Geschmack. Er ist reif zu Anfange Januars, und hält sich fast den ganzen Winter hindurch.

30) Der rothe Flaschenapfel.

Ein überaus schöner großer Kalvil von 4 Zoll Länge, von derselben Dicke, wie der vorhergehende, oben und unten ist er stumpf, in der Mitte bisweilen etwas vollkommener, mit einigen ganz flachen Rippen oder breiten Erhöhungen umgeben. Die Blume liegt in einer mäßigen Vertiefung, so wie auch der Stiel. Seine Farbe ist überaus schön hochroth, wie der rothe Stettiner; auf der Schattenseite spielt er goldgelb hindurch mit rothen Punkten besäet; auf dem rothen aber zeigen sich hin und wieder gelbe Punkte. Sein Fleisch ist locker, voll süßsäuerlichem Saft mit etwas wenigem Kalvillenparfüm. Sein Kernhaus ist sehr weit, und hat nur vier Samenfächer, worin wenige Körner los liegen. Sein Geruch ist stark und angenehm. Er ist zugleich Herbst- und Winterapfel, im September schon essbar, und hält sich bis Pfingsten, so, daß er ein schätzbarer Hausapfel ist. Seine Blüthe ist sehr groß, und dunkelroth.

31) Der Baterapfel. Baterapfel ohne Kern. Paternoster-Apfel.

Wahrscheinlich hat er seinen sonderbaren Namen von seiner rundlichen Gestalt, die den Kugeln in den Rosenkränzen gleicht. Er hat die Form eines starken Borsdörfers. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen geräumigen Einsenkung mit stumpfen Rippen umgeben, von denen sich mehrere über den Apfel hinziehen. Der Stiel ist einen halben Zoll lang und dünn; er steht ziemlich tief. Die Schale ist blaßgelb und auf der Sonnenseite blaßroth abgesetzt gestreift. Das Fleisch ist weiß ins Gelblichte spielend, locker, fein, voll Saft und von einem zuckerartigen Geschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist zwar ziemlich geräumig, enthält aber fast nie, oder nur höchst selten einen Kern, sondern statt deren nur bräunliche

Punkte, oder Anfänge von Kernen. Er ist essbar vom November an bis im Januar.

Der Baum wächst ungemein schön und pyramidenförmig, macht schlanke Schossen mit nahe zusammen sitzenden starken, langen, dicken, anliegenden Augen, und starken Augenträgern, deren mittelste Rippe scharf hervorsteht. Das Blatt ist klein, herzförmig und seine Spitze krümmt sich nach unten zu fast bis an den Stiel.

32) Der rothe Kalvilartige Wintersüßapfel.

Ein wirthschaftlicher Apfel von langer Dauer und schätzbarem Werth. Er hat eine sehr ansehnliche Größe, ist wohl gebaut, mehr hoch als breit, mit 5 breiten, seichten Rippen, welche die Höhlung der Blume faltig machen. Seine Farbe ist schön roth, worunter auf der Schattenseite eine schöne Goldfarbe durchspielt, allenthalben mit weissen Punkten durchsäet, und mit einem Staube nach Kalvillenart bedeckt. Sein Kernhaus ist nicht sehr geräumig, so daß er unter den vollkommenen Kalvillen stehen könnte. Sein Fleisch ist gelblich weiß, ziemlich solide und gut, jedoch von keinem besonderen Parfüm, aber auch immer für die Tafel gut, und zugleich zu mancherley ökonomischem Gebrauch sehr nützlich. Im Kochen bleiben seine Schnitzen ganz, wenn sie nicht verrühret werden. Vielen Vorzug aber giebt ihm seine Haltbarkeit, die bis ins dritte Jahr dauert. Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich.

Der Baum bildet ein sehr groses Gewächs. Er breitet sich aus, und seine vollen Aeste hängen sich bis auf den Boden, so daß kein Baum würdiger ist, in allen Gärten angepflanzt zu werden, als dieser. Er stammt aus Holland ab.

33) Der weiße Kalvilartige Wintersüßapfel.

Er ist aus dem Kern gezogen und äusserlich vom weißen Kalvil nicht zu unterscheiden. Sein Fleisch ist von einer so starken Süßigkeit, daß es zum Verwundern ist.

§. 6.

C. Von den Rosenäpfeln.

Da diese Aepfel nicht nur im Geschmack, Parfüm, Fleisch, Duft ꝛc. an die Kalvillen gränzen, sondern auch ein ausgezeichnetes gewöhnlich weites Kernhaus, einige auch Rippen, die meisten röthliches Fleisch haben, und jeder Kenner bey genauer Untersuchung und Vergleichung ihre nächste Verwandtschaft besonders mit den rothen Kalvillen finden wird, so setzen wir sie billig unter dieses Geschlecht, und geben sie als eine eigene Nebenfamilie an. Sie sind meistens Sommer- oder Herbstfrüchte, haben ein Rosenparfüm und gewöhnlich eine Rosenröthe im Fleische, auch röthliche Adern um das Kernhaus herum. Sie sind neben den Fencheläpfeln fast dasjenige unter den Aepfeln, was die Muskatellerbirne unter den Birnen ist. Meistens erfordern die Bäume einen gut gebauten und warmen Boden.

Vorzüglich gehören hierzu:

34) Der rothe Taubenapfel. Pigeon rouge. *)

Ein beliebter Tafelapfel für das Auge und den Geschmack. Seine Größe ist etwas weniger wie mittelmäßig; er läuft gegen die Blume verjüngt zu. Diese steht flach, mit einigen kleinen Falten umgeben; der Stiel aber ist zart, nicht sehr kurz und steht in einer engen tiefen Aushöhlung. Seine Farbe ist ausgezeichnet und selten. Auf einer feinen, glatten und glänzenden zähen Haut sieht man eine schillernde Röthe von schwacher Rosenfarbe mit einigen gelben Punkten, welche aus einem gewissen Gesichtspunkte mittelst eines subtilen darauf befindlichen bläulichen Staubes oder Duftes einen Farbenwechsel darstellen, wie oft auf der Brust mancher Tauben (wovon

*) Heißt auch Taubenherz, Cöeur de Pigeon, Jerusalemsapfel, P. de Jerusalem, gewöhnlich aber Taubenapfel.

auch der Apfel seinen Namen hat). Sein Fleisch ist sehr weiß, fein körnig und leicht, von einem delikaten eigenen Geschmack, und angenehmen säuerlichen Safte, der sich aber zuletzt verliert. Bisweilen ist er auch unter der Haut etwas röthlich. Gemeiniglich hat der Apfel nur vier Samenfächer am Kerngehäuse, welches ein Kreuz bildet, wenn er in die Quere zerschnitten wird; daher heißt er wahrscheinlich auch Jerusalemsapfel. Bisweilen hat er nur 3, 4, selten 5 Samenfächer. Er ist eßbar vom December bis im Februar, hält sich aber auch oft länger in seiner Güte.

Der Baum bildet ein mittelmäßiges Gewächs; er ist sehr niedlich in Ansehung des Wildlings, worauf er veredelt wird, wenn er nicht ausarten soll. Der zweckmäßigste ist ihm der Kernwildling vom rothen Kalvil. Seine Triebe sind an nicht jungen Stämmen kurz und dünn, an Zwergbäumen aber, wie gewöhnlich, dick und lang, braun und grün mit weißen Punkten, und gegen die Spitze mit feiner Wolle umgeben. Die Augen sind spitzig, lang und dick, schimmlich weiß, und ihre Träger sind ziemlich vorstehend. Die Blätter sind spitzig und blaßgrün, unten schimmelfarbig, mit einem Zoll langen Stiele. Die Blüthen sind inwendig theils roth marmorirt, theils aber ganz weiß; ihre Kelchspitzen sind unter allen Aepfelblüthen die längsten. Bey strengem Frost ist der Baum etwas empfindlich; er trägt aber übrigens sehr reichlich. Oft wachsen 5 bis 7 Früchte auf einem Auge.

35) Der weiße Taubenapfel. Pigeon blanc. *)

Ein Bruder des rothen, von dem er aber in der Form etwas abweicht, weil er stumpfer ist. Seine größte Breite fällt in die unterste Hälfte seiner Höhe, die er aber nicht lange beibehält. Er fängt vielmehr allmälig an abzunehmen, und läuft etwas spitzig zu. Alsdann bricht er bald stumpf ab, und bildet eine kleine ungleiche

*) Er wird auch, besonders in der Mark, Jerusalemsapfel genannt.

Ebene um die Blume herum. Diese senkt sich etwas tief ein und ist geräumig. Am Stiele rundet sich der Apfel platt zu. Der Stiel steckt in einer engen Vertiefung, ist mittelmäßig stark und kurz. Der Umkreis des Apfels ist nicht ganz rund, sondern hat einige Erhöhungen. Er mißt 2 Zoll 1 Linie in der Höhe und eben so viel in der Breite. Die Schale ist weißgrün, wird aber im Liegen schön weiß, glatt und rein. Das Fleisch ist weißlichgrün, locker und zart, hat vielen Saft, von einem angenehmen süß säuerlichen Geschmacke, reift im December und dauert bis März.

Der Baum trägt gut, wird aber nicht sonderlich stark. Das Blatt ist dunkelgrün, länglicht und klein gezahnt.

36) Der Taubenartige Apfel. Der Jerusalemsapfel. Pigeonnet. P. de Jerusalem. *)

Dieser Apfel gehört zu den Passe Pommes oder kurzdauernden Aepfeln; es steht noch dahin, ob er vom wahren Pigeon abstammt. Indessen ist er doch hochgeschätzt, hat viele Aehnlichkeit mit jenem, ist auch länglicht, gegen die Blume etwas verloren zulaufend, und von eben der Größe und Bildung. Seine Blume ist klein und flach, der Stiel aber ist kurz, dick, in einer seichten Vertiefung. Seine Farbe ist meistens roth, auf der Sonnenseite hat sie kleine dunkelrothe (schmutzig kugellakrothe), hinten aber hellrothe Streifen, wobey sich zugleich die Röthe ins Hellgrüne verläuft. Aber gewöhnlich ist er fast ganz gestreift. Sein Fleisch ist schneeweiß und fein, zarter als beym Calvil blanc,

*) Dieser wird noch mehr in vielen Gegenden der Jerusalemsapfel genannt; auch ich habe ihn nur unter diesem Namen erhalten. Er heißt auch öfters Pigeon panaché, der gestreifte Pigeon, und Passe Pomme d'Automne. — Der Name Jerusalemsapfel aber wird zu mancher Verwirrung oft mehreren Sorten beygelegt. In manchen Provinzen heißt der rothe Pigeon der Jerusalemsapfel; in andern, besonders in der Mark, wird der weiße Pigeon darunter verstanden.

von einem sehr angenehmen Safte und Geschmacke. Er hält sich nur bis Ende Octobers.

Des Baums Triebe sind dick, an jedem Auge gebogen, braunroth mit sehr feiner weisser Wolle, und mit wenigen ganz kleinen Punkten versehen. Die Augen sind lang, platt und zugespitzt, die Augenträger ziemlich vorstehend, die Blätter klein, ein wenig gerollt und doppelt gezahnt, ihr Stiel etwas lang.

37) Der rothe Herbsttaubenapfel. Pigeon rouge d'Automne. *)

Diese überaus schöne und delikate Frucht ist von mittelmäßiger Größe und hat in der Form und Bildung viele Aehnlichkeit mit dem rothen Taubenapfel, ist länglicht und kegelförmig; viele aber haben ein rundliches Ansehen und sind so hoch als breit. Die Blume ist spitzig geschlossen und steht in einer kleinen seichten Einsenkung mit knöpfigten Fältchen umgeben. Der Stiel ist kurz, bald dick und fleischig, bald dünn, und steht in einer engen tiefen Höhle. Die Schale ist bey beschatteten Früchten Zitronengelb, bey freyhängenden aber fast über und über mit vielen dunklen Carmosinstreifen von oben bis an den Stiel überzogen, und dazwischen hellröthlich verwaschen. Die Punkte sind gelblich und zerstreut; bisweilen sieht man auch schwärzliche Rostfleckchen. Die Frucht hat einen angenehmen Violengeruch. Das Fleisch ist weiß, rosenröthlich um die Blume herum und hat eine eben solche rothe Ader um das weite Kernhaus herum. Es ist locker, voll Saft, mit einem violenartigen Parfüm und sehr angenehmen zuckerartigen Geschmack. Der Apfel zeitigt Ende Septembers, und dauert fast das ganze Jahr hindurch. — Der Baum wird nicht groß, aber bald sehr fruchtbar. Er wächst flach und hat feine rothbraune und auf der Schattenseite gelblichgrüne Sommertriebe, mit wenigen feinen weißgrauen Puncten besetzt, mittelmäßig große eyförmige Blätter mit einer kurzen Spitze, kleine, fest anliegende Augen auf vorstehenden Augenträgern. — Er ist vom ersten Range.

---

*) Heißt auch öfters bey den Franzosen Couleur de Chair.

38) Der Königliche Täubling. Le pigeonnet royal.

Ein sehr köstlicher Tafelapfel von der Größe eines Borsdorfers, nach der Blume etwas abgestumpfter, 2½ Zoll breit und eben so hoch. Die Blume steht in einer seichten flachen Einsenkung, in der man oft einige feine Falten bemerkt. Der sehr kurze Stiel steht in einer weit geschweiften flachen Höhle. Die Schale ist wachsartig weiß; die Sonnenseite hingegen ist mit einem eignen blassen Roth leicht verwaschen, das bey stark besonnten Früchten carmosinroth ist. Die Punkte sind stark und sternartig, hellbraun, im Roth aber oft mit einem gelblichen Kreise umgeben. Das Fleisch ist blendend weiß, sehr fein, voll Saft, ziemlich fest, und von einem dem Borsdorfer etwas ähnlichen, aber noch viel erhabnerem Geschmacke. Das Kernhaus hat vier Kammern. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächst aber in der Jugend sehr lebhaft. Die Sonnentriebe sind schön, lang und schlank, rund herum sehr dunkelbraun, purpurbraun, etwas glänzend, mit feiner Wolle bekleidet und äußerst fein punktirt. Das kleine und steife Blatt macht den Baum kenntlich; es ist fein wolligt, hellgrün glänzend; die Zahnung ist spitz, aber nicht tief. Die Frucht zeitigt im Anfang Octobers und hält sich bis in den März. Sie ist vom allerersten Range.

39) Der Rosenpepping. Le Peppin Rose.

Ein kleiner, kaum die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers erreichender Apfel, bisweilen etwas platt, 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen geräumigen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten umgeben ist, wovon viele sehr sichtbar als feine Rippen über die Frucht hinlaufen. Der lange Stiel steht in einer trichterförmigen Höhle. Die Schale ist anfangs strohgelb; im Liegen wird sie citronengelb. Die Sonnenseite ist mit vielen feinen dunkel carmosinrothen Streifen besetzt. Die zahlreichen Punkte sind äußerst fein. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, saftvoll, und von einem sehr angenehmen gewürzhaften Violen- oder Rosengeschmacke, zumal wenn man die Frucht mit der Schale ge-

niest. Das Kernhaus hat sehr schöne vollkommene Kerne. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und gesund. Er trägt seine Zweige sehr regelmäßig in scharfen Winkeln in die Höhe. Die Sonnentriebe sind sehr lang und etwas dünn, auf der einen Seite braunroth und etwas glänzend, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, auf der andern Seite hell olivengrün und dabey mit einer dünnen leicht abzuwaschenden Wolle bedeckt. Die daran befindlichen weißgrauen Punkte sind nicht häufig. Das Blatt kommt dem vom Borsdorfer sehr nahe. Es ist eyförmig, hellgrün, glänzend, abgestumpft, spitzig gezahnt. Die Augen sind klein, und die Augenträger wenig vorstehend. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer, vielleicht ein Jahr lang. Sie ist vom ersten Range.

Bemerkenswerth ist hier gelegentlich auch noch der platte Rosenapfel von 3 Zoll Breite und 2½ Zoll Höhe. Er ist strohgelb, aber roth gestreift und von weißem in's Röthlichte scheinendem Fleische.

40) Der Violenapfel. Pomme violât.

Ein sehr delikater Sommer- und Herbstapfel vom ersten Range. Er ist mittelmäßig groß, in seiner Gestalt und Farbe dem rothen Taubenapfel sehr ähnlich, obgleich auch manche auf demselben Baume etwas plattrund wachsen. Das Auge steht in einer mit Falten umgebenen Vertiefung, der Stiel ist lang, dünn und steht enge. An der Sonnenseite ist er dunkelroth gestreift auf rosenfarbenem Grunde, an der Schattenseite blaß rosenfarbig, glatt und glänzend; er hat bisweilen hellere rothe Streifen. Das Fleisch ist milde, fein und sehr weiß, von ältern Bäumen rosenröthlich, um das weite Kernhaus herum mit einer grünen Ader eingefaßt. Der Saft ist zuckerhaft und Kalvilartig oder süßsäuerlich mit einem Violenparfüm. Er reift Anfang Augusts; andere auf demselben Baume reifen im September, manche noch im October, und lassen sich vom Baume weg essen. — Man kann ihn den Bruder vom P. Rose panaché nennen.

Der Baum wird stark, hat ziemlich dicke Sommertriebe, ist an jedem Auge etwas eingebogen, mit

kleinen weissen Punkten und dichter Wolle, hinten grün, an der Sonnenseite röthlich. Die Augen sind breit und platt, ihre Träger groß, die Blätter groß, nicht tief gezahnt.

41) Der Rosenapfel, der französische Rosenapfel. Pomme Rose. P. Rose Franche.

Ein vortrefflicher Apfel. Seine Form ist sehr unbestimmt; manchmal ist er länglicht, schief und höckerig, oft viereckig, mit einer tiefliegenden Blume. Bey seiner Reife ist er zitronengelb, hie und da lichtbraun punktirt oder gefleckt, zuweilen dunkelroth auf der Sonnenseite und mit erhabenen braunen Flecken, wie Warzen. Sein Fleisch ist milde, voll feinen Safts, mit einem sehr angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im October und November.

42) Der gestreifte Rosenapfel. P. Rose panaché.

Ein überaus schöner, sehr früher und delikater Sommerapfel, von mehr als mittelmäßiger Größe, trefflichem Geruch und Geschmack. Er ist mehr hoch als dick, mit einer nicht tiefliegenden Blume, um welche herum fünf scharfe Rippen liegen, die sich aber gegen die Wölbung der Frucht allmälig verlieren. Seine Farbe hat das schönste Roth, das auf der Schattenseite mit etwas Gelb vermischt ist. Ueber der Rosenfarbe ist, besonders auf der Sonnenseite, ein stärkeres Roth gezogen; sonst ist er der Länge nach mit diesem stärkern Roth gestreift, allenthalben aber mit gelben starken Punkten oder Fleckchen besäet, die auf der Sonnenseite weiß und kleiner sind. Er bekommt am Baume einen subtilen Staub wie die Kalville, (wie denn die Rosenäpfel überhaupt in das Kalvillengeschlecht einarten.) Nach Abwischung desselben hat er einen starken Glanz. Der Stiel ist fleischig und bisweilen ½ Zoll lang; er steht in einer scharfen Aushöhlung. Sein Geruch ist sehr stark und erquickend. Sein Fleisch ist blendend weiß, mit einer Rosenröthe durchzogen; besonders ist es unter der Schale auf der Sonnenseite rosenfarbig. Das Kernhaus ist mit derselben Farbe eingefaßt. Das Fleisch ist,

äusserst locker, zart und milde, so daß man es mit der Zunge zerdrücken kann, nicht von überflüssigem, doch von hinreichend süßsäuerlichem, höchst angenehmen Safte. Sein Geschmack und Parfüm ist vortrefflich, und gleicht dem Erdbeerapfel. Er ist schon in der Mitte Augusts reif; man kann ihn vom Baume essen.

43) Der Traubenapfel. (In Niedersachsen Druarapfel; in den Hamburgischen Baumschulkatalogen Aprikosenapfel, P. d'Abricot.)

Die Größe dieses beliebten Apfels ist mittelmäßig, wie des Borsdörfers, von hyperbolischer Form, mit einigen Ecken um die Blume herum; doch sind die meisten fast ganz rund. Die Schale ist anfangs blaßgelb, bey der Reife aber schön gelb und an der Sonnenseite lieblich roth. Sein Fleisch ist fest, gelb, zart, hat einen angenehmen, einer trockenen Aprikose nicht ganz unähnlichen Geschmack, ohne alle Säure, und bey der völligen Reife ein liebliches Parfüm. Der Saft ist nicht überflüssig, und der Apfel wird zuletzt etwas trocken. Der Baum breitet sich sehr aus, trägt außerordentlich voll und giebt unter allen die meisten Zwillinge. Ein gedrängt voller Baum mit reifen schön bemahlten Früchten giebt einen sehr reitzenden Anblick.

44) Der große Rosenhäger.

Ein sehr beliebter ziemlich großer plattrunder Apfel, hauptsächlich für die Wirthschaft, aber auch ziemlich gut zum frischen Genuß, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ziemlichen Vertiefung mit einigen Erhöhungen umgeben. Der Stiel ist 1 Zoll lang und in einer geräumigen Vertiefung. Die Schale ist blaßgelb und auf der Sonnenseite roth gestreift. Das Fleisch sieht weißgelb aus, ist locker und mürbe, hinreichend saftig, und angenehm süß. Er wird um Michaelis eßbar und hält sich bis zum Frühjahr.

45) Der rothe kurzdaurende Apfel. Der rothe Sommer-Paßpomm. Passe Pomme rouge. *) Passe Pomme d'été.

Einer der frühen Aepfel, klein, mit einem tiefliegenden kleinen Auge, dünnen Stiel in einer glatten, weiten und tiefen Aushöhlung. An der Sonnenseite ist er blühend roth, auf der andern schwächer. Sein Fleisch ist weiß, unter der Schale auf der Sonnenseite etwas röthlich. Er hat einen angenehmen Saft und Geschmack, jedoch ohne sonderliches Parfüm. Er reift im August. Zum Kochen kann er schon Ende Julius gebraucht werden, hält sich aber nicht länger als 2 bis 3 Wochen.

Der Baum ist sehr fruchtbar. Seine Triebe sind dünn, hellbraunroth, wenig punktirt, mit sehr feiner Wolle, die Augen klein und kurz, die Augenträger etwas ausgehöhlt, und weit vorstehend.

46) Der rothe kurzdaurende Herbstapfel. Der rothe Herbstpaßpomm. Passe pomme rouge dAutomne. **)

Dieser ist weit vorzüglicher, auch größer und länger daurend. Er ist beynahe ganz rund. Die Blume steht ziemlich flach, mit vielen feinen Rippen umgeben, wovon mehrere seicht über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, und steht in einer geräumigen, etwas tiefen Höhle. Auf der Schattenseite ist er gelb, übrigens aber hat er eine sehr schöne Rosenröthe. Er ist dunkel, gestreift, mit vielen feinen weißgrauen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist weiß, mürbe, und hat um das Kernhaus herum eine röthliche Ader. Der Saft ist hinreichend, von einem trefflichen und bessern Geschmack, als ersterer. Er ist

---

*) Der Name Passe Pomme ist eigentlich unbestimmt; es können fast alle Sommeräpfel so heißen. Man versteht darunter aber etliche Sorten, besonders rothe, κατ' ἐξοχην, wozu auch die Cousinetten, gleichsam als Verwandte (Cousins) gehören.

**) Dieser stammt aus Bretagne, und heißt auch Passe Pomme générale; Pomme d'Outre passe; Passe pomme soyette; Passe pomme rouge dedans.

der leichteste unter den Aepfeln, und hält sich von August bis Ende Octobers.

47) Der weiße kurzdauernde Apfel. Passe-pomme blanche.

Dieser ist 2 Zoll dick, 1 3/4 Zoll hoch, dem weißen Sommerkalvill ähnlich, hellgelb und auf der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist ganz weiß.

48) Der Englische Kantapfel. Der Früh-apfel. P. Avant touts.

Ein vortrefflicher kleiner Apfel, der in seiner Gestalt sich oben und unten zurundet, durchaus gerippet ist, mit einer kleinen faltigen erhöheten Blume. Der Stiel ist lang, sehr fein und ein wenig eingesenkt. Die Schale ist überaus zart und dünn, bey der Zeitigung etwas fettig anzufühlen. Er ist weißlich gelb, aber bey der Reife schön strohgelb, weniger oder mehr roth geflammt, je nachdem die Sonne darauf trifft. Sein Fleisch ist zart, schneeweiß, sehr gewürzhaft und hat vielen edlen Saft. Er ist einer von den ersten Aepfeln des Jahrs und zeitigt um Johannis bis Anfang Augusts.

49) Der Astracanische Apfel. Moskowiter Apfel. Russischer Eisapfel. Zikadapfel. P. d'Astracan. P. Transparente.

Diese berühmte und bisher so verschieden und schwankend beschriebene und beurtheilte Sommerfrucht stammt wahrscheinlich aus dem warmen Astracan. Er ist besonders in Norden (überhaupt da wo er sich von starker, obgleich kurzer, Sonnenhitze auskocht,) der erste und vorzüglichste Apfel. Er wird in Rußland, Curland etc. von schätzbarster Güte und Delikatesse, so daß sein Fleisch mit dem einer vortrefflichen Pfirsche verglichen werden kann. Man findet in keinen Pomologien (wegen des Mangels an eigener Erziehung und Prüfung) eine richtige

Beschreibung *) von der eigentlichen Beschaffenheit dieser Frucht. Die Urtheile darüber sind sehr verschieden, theils, weil der Baum den Gartenfreunden sehr häufig ganz unächt mitgetheilt wird, (wie unter andern ein gewisser grüner Kochapfel mit gallertartigen Flecken von unwissenden Handelsgärtnern dafür ausgegeben wird, und wie man zuweilen die ächte Sorte unter dem ganz unrechten Na- [illegible] Ananasapfel erhält) theils beurtheilen manche [illegible] Frucht nach ihrer ungünstigen Lage, wo sie die erforderliche Sonnenhitze nicht genießen kann, und wo sie gar nicht das wird, was sie ihrer Natur nach werden könnte, so wenig als z. B. die Rißling-Traube am Rhein den Wein giebt, welcher aus ihr auf dem Kap gepreßt wird. In Curland, — woher ich die ächten Reiser der frühern und spätern Varietät dieses höchst schätzbaren Baums erhalten habe, — wird die Frucht von ganz außerordentlicher Güte und Delikatesse. Ohngeachtet daselbst die frühen und sehr strengen Winter das Winterobst sehr selten zu einer ordentlichen Reife und Güte kommen lassen, so kocht doch der heftige Grad der Sonnenhitze, (die vom Junius anfängt, bis 14 Tage nach Johannis anhält, und die Vegetation aller Sommergewächse wie in einem Treibhause befördert, um welche Zeit die Abend- und Morgendämmerung fast aneinander gränzt) diesen Apfel bey einem starken Grade von Reife meist zu einem fließenden Safte und Syrup aus, so daß er glasartig und durchsichtig wird.

Er heißt da gewöhnlich der Zikadapfel. Mit dem Worte Zikad wird eine aus Italien dahin kommende Konstüre bezeichnet, welche in unreifen mit Zucker eingemachten Melonen besteht, die vorzüglich zu Torten gebraucht werden, und eine grünlich gelbe Farbe haben. **) Eben

---

*) Selbst du Hamel macht eine ganz falsche Beschreibung von diesem Apfel; er hat ihn gar nicht gekannt.

**) Zucade schreiben eigentlich die Kaufleute. Wäre aber Cicade die richtigere Benennung, so stammte das Wort von Cicada, eine grünlich gelbe Heuschrecke, her, weil die bemeldete eingemachte Melonenfrucht eben die grünlich-gelbe Heuschreckenfarbe hat.

diese Farbe erhält auch der Zikadapfel an den glasigten oder durchsichtigen Stellen, wo das Fleisch des Apfels von der Sonnenhitze zu reinem überaus delikaten, zumal bey heißen Tagen sehr erquickenden Safte ausgekocht ist. Der Apfel wird aber selten durchgängig zikadfarbig; (mehr thut es sein nächster Verwandter, der nachfolgende Revalsche Birnapfel.) Wenn dies geschieht, so zerplatzt er, weil die Schale die Fülle des Safts nicht fassen kann, und wie eine zeitige Kirsche aufspringt, wegen Regen, der ren Saft schnell vermehrt. Vor der Zikadreife ist er zur Hälfte schon roth, zur andern Hälfte weißlichgelb; die letztere Seite zikadirt sich zuerst. Wenn man an derselben eindrücken kann, so ist der Apfel schon als ein feiner Tafelapfel eßbar. Die Wespen stellen ihm sehr nach. Er gehört zu der Kalvillenfamilie, weil er ein weites Kernhaus und Rippen hat; wegen seines delikaten Saftes und Parfüms aber auch zu den Rosenäpfeln.

Der Apfel ist seiner Gestalt nach meistens rundlich, im Durchschnitt 2½ Zoll dick, und von Ansehen nicht schöner zu mahlen. Seine Schale ist strohgelb, glänzend, sehr fein, wie der ächte Italiänische Rosmarinapfel, auf der Sonnenseite hellroth und dunkel schattirt. Sein angenehmer Geruch ist durchdringend. Sein Fleisch ist weiß, locker, und zikadirt sich erst bey uns, wenn der Baum einige Jahre alt wird; aber bey einigen von demselben Baume mehr oder weniger; die an der Sonne hängen, am meisten.

In Curland hat man von dieser Sorte zwey Varietäten:

1) den kleinern Zikadapfel;

dieser wird etwas früher reif und zikadirt sich vollständiger;

2) den größeren Zikadapfel,

welcher etwas später reift, und sich meistens nur stellenweise zikadirt.

Der Baum ist übrigens fast derselbe, nur mit folgendem Unterschiede: Wenn die Reiser vom kleinern Zikadapfel zerschnitten werden, so findet sich der Kern oder das Mark grünlich, da die von der andern und größern

Verschiedenheit einen weißen Kern haben. — Der Baum macht übrigens ein gutes Gewächs und trägt frühzeitig und reichlich.

Die Kernwildlinge von diesem Apfel nehmen sehr leicht jede Pfropfung an und wachsen schnell; weshalb auch die Curländischen Gärtner die Zikadäpfelkerne häufig für die Baumschulen säen. In Curland kann der Baum das Messer nicht viel vertragen und kränkelt leicht davon am Brande. In unserm Klima aber, wo er nicht so viele Nachtfröste, wie dort noch im May, auch noch zu Anfange Junius und schon wieder zu Anfange Septembers auszustehen hat, bleibt er gesunder auch unter dem Messer. Auf seinem Wildlinge ist der Apfel empfindlich; er will entweder seinen eigenen aus Zikadäpfelkernen erzogenen Wildling, oder einen Kalvilwildling, oder den Paradiesapfel.

Um diese edle und herrliche Apfelsorte genau zu untersuchen, so habe ich nebst jenen beyden Varietäten von Mutterstämmen auch einen dritten aus Wezlas bey Krems an den böhmischen Gränzen von einem ächten Obstkenner, erzogen. Die Polhöhe ist da 48½ Grad, und die mittlere Sonnenwärme im Durchschnitt 25 Grade Reaumür. Die Lage aber, 200 Klafter höher als die zu Wien vorbeyfließende Donau, ist wegen des schneidenden Nordostwindes viel rauher und kälter als die zu Frankfurt am Main von beynahe 50 Grad Polhöhe. Gleichwohl zikadirt sich der Apfel zu Wezlas so, daß ein 9 Loth schwerer Apfel, nachlässig ausgepreßt, 7 Loth Saft, und nur 2 Loth Mark oder Trestern liefert. Es wird ebenfalls durchsichtig und reift im August.

50) Der Revalische Birnapfel.

Ein Bruder des vorher beschriebenen Astracanischen oder Zikad-Apfels, und ein trefflicher früher Sommerapfel aus Liefland. Diesen Baum schickte mir ein schätzbarer Freund derselben Gegend, der selbst ein guter Obstkenner ist. Die Stelle seines Briefs, diese edle Frucht betreffend, lautet so: „Sie haben meine Raritäten alle, außer der vornehmsten, „nämlich dem Revalschen Birnapfel. Die Frucht kommt „bey mir vor Passe Pomme rouge zur Reife, und kein

„Mensch mag letztere, wenn er jene haben kann. Aprikosen sind Läppereyen gegen sie. Wenn sie reif wird, „so bekommt sie glaßigte Stellen, und läßt man sie dann „zu lange hängen, so platzt sie von einander. Will man „sie etwas lange aufbewahren, so pflückt man sie etwas „weniger zeitig ab, und verliert etwas an der Delikatesse. Die Frucht scheint eine Tochter vom russischen „Eisapfel zu seyn. Sie ist in Liefland, Schleswig und „Lübeck ohne Gleichen."

Ich habe nun die erste hier in einem ganz ungünstigen und regenvollen Sommer gewachsene Frucht davon so befunden:

Es ist ein sehr guter früher Sommerapfel, der dem vorhergehenden etwas ähnlicht, meistens plattrund, bisweilen etwas höher gebauet, mittelmäßig groß, gelb, weiß punktirt, auf der Sonnenseite röthlich, und roth gestrichelt. Seine Blume ist stark geschlossen, etwas faltig und steht in einer mäßigen Vertiefung. Der Stiel ist ganz kurz, und die Höhlung, worin er steht, ist nicht stark. Der Apfel hat bey der Zeitigung einen überaus starken und vortrefflichen Geruch. Sein Fleisch ist weiß, überaus zart und milde, saftig, von einem sehr delikaten Geschmack und von einem edlen Parfüm, das ihn unter die Rosenäpfel setzt. Häufig sind drey Kerne in jedem der fünf Samenfächer. Seine Zeitigung ist schon gegen Ende Julius. Man kann ihn auch vom Baume essen. Er passirt bald die Zeit seiner Eßbarkeit.

Daß nun diese erste Frucht sich damals zikadiren, und glaßigte Stellen bekommen sollte, war gar nicht zu erwarten. Fast beständiger Mangel an Sonnenschein, häufiges Regenwetter bis nahe zu seiner Zeitigung, machte dies unmöglich. Nach einigen Jahren der Erziehung und Beobachtung wollte ich an ihrer Zikadirung in dem hiesigen Klima von 60° 4′ Polhöhe fast zweifeln; ich glaubte, es würde eine Lage von 45° Polhöhe, wie um Florenz ꝛc. erfordert werden, wenn diese Früchte sich zikadiren sollten. Allein zu meinem Vergnügen und zur nähern Berichtigung dieser sonderbaren Obstfrüchte fand ich im Sommer 1801 gegen Ende Julius den Revalschen Birnapfel um die Hälfte zikadirt, und

stellenweise in Saft verwandelt. Die zikadirte Gegend war ganz hell und durchsichtig, wie gefroren (weswegen die Frucht wohl des Astrakanischen Apfels Eisapfel und transparente heißen mag), obgleich nicht weich, sondern etwa, als wenn die Schale mit einem Likör angefüllt wäre.

Warum nun aber dieser und der Astrakanische Apfel sich nicht eher, auch nicht bey viel heißern Sommern zikadirte, daran fand ich keine andere Ursache, als weil das Bäumchen noch zu jung war, und weil vielleicht der raschere Zufluß der jugendlichen Säfte die Frucht zu früh gezeitigt und abfallen gemacht hatte, ehe die Sonnenwärter und die innere Digerirung der Säfte ihr ganzes Geschäft vollenden konnten. Es ist nun nicht zu zweifeln, daß, je älter der Baum wird, desto mehr die Früchte sich zikadiren, und daß sie bey einem älteren Baume sich ganz zikadiren werden, so daß man das Kernhaus, gegen das Licht gehalten, deutlich sehen kann. In unserm Klima genießen wir dabey den Vortheil, daß der hiesige Baum das Messer besser vertragen kann, und gesunder bleibt, als in seinem Vaterlande, wo er durch heftigen frühen und späten Frost dem Brande sehr unterworfen ist.

Zu bemerken ist hier endlich noch die marmorirte Rosette oder das Sommerröschen, ein trefflicher, um die Blume herum rosenfarbener, violenartig riechender und wie Melonen schmeckender Sommerapfel für die Tafel; der rothe Sommerrosenapfel, der sich den Winter über hält; der Seidenapfel (Cousinotte rouge d' Eté), sehr fein, aber klein; der Tulpenapfel, mit rothen Streifen, manchen Tulpen ähnlich; der kleine Favoritapfel, von der angenehmsten Röthe und einem Rosengeschmack; und der Florentinerapfel, von kalvillartiger Form, der auch trefflich für die Tafel ist.

§. 7.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Familie der Renetten.

Der Name Reinette ist sehr unbestimmt; er bezeichnet einen königlichen Apfel, d. h. einen Apfel von vorzüglicher Güte. Die systematische Eintheilung und Klassification dieser Familie ist daher sehr mißlich. Man hat viele Sorten mit dem Namen der Renetten belegt, wovon viele eigentlich gar nicht dazu gehören. Kein Pomologe hat daher noch die wesentlichen charakteristischen Kennzeichen derselben angegeben. Man sieht es zwar einem Apfel schon an, ob er unter die Renetten gehöre, und dennoch fällt es äußerst schwer, die Kennzeichen zu bestimmen, die sie von allen andern Arten standhaft unterscheiden. Nach vielen Untersuchungen und Vergleichungen konnte ich keine andere als diese charakteristischen Kennzeichen der Renetten auffinden.

1) In Ansehung der Gestalt sollen sie ohne Rippen und Ecken, die vornehmlich an Blume und Stiel rund einlaufen, plattrund, mehr hoch als breit, aber nach der Blume hin nicht spitzig zulaufend seyn, und diese soll mäßig vertieft stehen. Doch ist selten eine Regel ohne Ausnahme.

2) In Ansehung des Geschmacks sollen sie einen hervorstechenden süßsäuerlichen, weinigten Geschmack haben. Es schließt sie aber auch ein vorstechender, mehr süßer, oder ein säuerlichsüßer Saft nicht aus.

Da aber auch schon manche Aepfelfrüchte unter die Renetten aufgenommen worden sind, die in ihrer Bildung davon abweichen, theils Rippen haben, theils faltig am Auge rc. sind, deren Parfüm und Geschmack rc. aber renettenartig ist; da überhaupt die neuen Benennungen bekannter Sorten in der Pomologie nur mehr Verwirrung machen würden, so behalten wir jene bey, und theilen sie ein:

A. in vollkommene Renetten, und

B. in abweichende Renetten, wenn sie faltig um die Blume sind, Rippen oder Ecken oder sonst eine unrunde Gestalt haben.

Die vornehmsten Sorten sind:

51) Die Muskatrenette.

Diese schätzbare Apfelsorte von ansehnlicher Grösse ist rundlich dick, um die Blume herum sind einige unbedeutende Fältchen; der Stiel ist kurz und stark in einer scharfen, tiefen Höhlung. Vor der Lagerreife ist er gelblich grün; an der Sonnenseite schmutzig roth und manchmal etwas rauh. Viele sind aber auch glatt; diese werden bey der Zeitigung schön gelb, mit vielen schönen rothen, kleinen und größern Strichen und Flecken, hauptsächlich auf der Sonnenseite mit einigen gelben Punkten. Der Apfel hat ein gelbes, zartes, delikates Fleisch, und vielen süßen weinigen Saft mit einem feinen Muskatengeschmack. Er zeitigt Mitte Septembers und ist gegen Ende Dezembers eßbar. Je länger er aber am Baume hängen bleibt, desto gewürzhafter und delikater ist er. Was die Schätzbarkeit dieses Apfels vollständig macht, ist seine Haltbarkeit, weil er oft ein volles Jahr in seiner Kraft bleibt, ohne stippig zu werden; manche passiren jedoch schon im May, besonders von Zwergbäumen.

Der Baum wird mittelmäßig groß und sehr dicht von Holz; er ist sehr vorzüglich zu Spalieren und Pyramiden. Seine Sommertriebe sind gerade und braunroth, die Augen spitz und klein, die Augenträger breit und platt. Seine Blätter machen ihn unter allen Aepfelbäumen kenntlich, weil sie etwas langstielig, schmal und spitzig sind. Daher sieht auch der Baum sehr licht aus. Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich; er trägt fast alle Jahre. Er ist auch bald tragbar, und wegen seines muntern Triebes scheint er gegen andere seines Alters immer jünger zu seyn.

52) Die siegende Renette. Reinette triomphante *)

Ein ganz vortrefflicher Apfel, dessen Größe und

*) Manger erwähnt zwar auch einer Rein. triomphante, und

Schönheit eines Jeden Beyfall gewinnt. Wahrscheinlich ist er ein Abkömmling von der französischen Renette. Reif wird er sehr hochgelb, mit sternförmigen Punkten umgeben. Oft hat er nichts Rothes, oft aber macht das Röthliche zwischen dem Gelben eine besondere Zierde aus. Bisweilen hat er braune rauhe Flecken und starke Warzen. Seine Blume ist schön und wohlstehend, und bildet einen hübschen Stern. Der Stiel ist kurz. Das Fleisch ist unter der zarten Haut sehr gelb, solide, doch zart, voll feinen Safts, mit angenehmem, pikantem, gewürzreichem Parfüm. Reif ist sie Ende Decembers und haltbar bis gegen März.

Der Baum macht ein schönes Gewächs aus. Seine Sommertriebe sind braunröthlich, häufig wie mit Silberschaum überzogen, mit verlornen weissen Punkten getüpft. Die Augen sind platt, wolligt, und haben starke vorstehende Augenträger.

63) Die Renette von Windsor. (Die Englische Renette.) Monstrous of Windsor.

Diese ist die größte unter den Renetten, eine sehr rare, vorzügliche Sorte aus England. Der Apfel ist etwas mehr lang als dick; Blume und Stiel sind eingesenkt, weißlich grün am Baume und punktirt. Beym Zeitigen ist der Apfel schön gelb; er bekommt zuweilen Warzen und rauhe Flecken. Sein Fleisch ist solide und delikat, der Saft erhaben. Er hält sich, gegen die Art der grossen Früchte, die porös und leicht sind, bis es wieder reife Aepfel giebt.

Der Baum wird groß und stark. Seine Sommerschossen sind röthlich, sehr wenig punktirt, die Augen sind stark, platt aufliegend, mit platten Augenträgern.

---

giebt diese Benennung als ein Synonym von der Reinette blanche an; allein diese ist es nicht. Man hat nur von dem passenden Worte Gelegenheit genommen, jene neu entstandene vorzügliche Sorte so zu benennen.

54) Die edle Nordische Renette.

Ein sehr schätzbarer, drey Jahre dauernder Apfel, von der Größe und Gestalt eines verlängerten Borsdörfers. Die Blume und der kurze Stiel stehen etwas vertieft. Vom Baume ist die Frucht sehr unscheinbar, grasgrün, rauh von grauem Roste. Wenn sie aber bis Pfingsten auf dem Lager gelegen hat, wo sie anfängt, genießbar zu werden, so bekommt sie einen Duft. Wird dieser mit einem Tuche abgerieben, so erscheint der Apfel gelb, auf der Sonnenseite roth, und so glänzend und schön, als ob er in Wachs gearbeitet wäre. Sein Fleisch, das anfangs vom Baum sehr hart, bitter und sauer ist, wird um Pfingsten zart, saftig, von vortrefflichem Geschmack und einem angenehmen Rosenparfüm. So hält er sich drey Jahre, nur wird er nach dem zweiten Jahre etwas welk und nicht mehr so vollsaftig.

Der Baum wächst schlank, wie eine Pappel, wird sehr fruchtbar, aber nicht sehr dick von Stamm. Seine Blätter sind, wie die der Muskatrenette, auf den Seiten eingebogen, länglich und spitzig, oben hellgrün und unten wolligt; der Rand ist stark gezahnt.

55) Die unvergleichliche Renette. Renette non pareil.

Diese Sorte weicht von der Renettenform sehr ab. Sie läuft gegen die Blume etwas spitz zu. Die Blume selbst ist mit vielen kleinen Falten umgeben. Die Schale ist glatt, gelb mit zarten Pünktchen, hat bisweilen Roststecken und starke Warzen, und nimmt auf der Sonnenseite stark Roth an. Ihr Fleisch ist sehr saftig, süßweinigt, doch mehr süß als säuerlich. Das Parfüm ist nicht stark. Sie verdient wohl den Namen unvergleichlich bey den Sorten vom zweiten Range, aber keinesweges unter denen der ersten Klasse. Der Apfel hält sich aber in seiner Schönheit, bis es wieder frische giebt; er ist deshalb sehr schätzbar.

Der Baum ist sehr tragbar.

56) Die pikotirte Renette. Reinette picotée.

Ein ziemlich ansehnlicher Apfel, etwas abgestumpft spitzig, mit dünner gelber Schale und süß säuerlichem Geschmacke. Sie wird im December zum Genuß reif, und dauert bis zur Baumblüthe. *)

57) Die Tulipanrenette. Rein. tulipée, R. couleuvrée.

Eine der feinsten Renetten, und eine sehr reizende Frucht nach Gestalt und Geschmack, groß, schön gelb und vermillon-roth. Sie hat ein mildes delikates Fleisch, einen süßen lieblichen Saft und Geschmack.

Sein Holz unterscheidet sich sehr von andern Renetten, weil es nicht nur schwach, sondern auch hängig und von Farbe wie die des Borsdörfers ist, gleichsam mit Silberschaum überzogen.

58) Der grüne Sans Pareil.

Ein mittelmäßig großer, plattrunder Apfel, grün und auf der Sonnenseite schmutzig roth, hin und wieder bräunlich getüpfelt. Der Stiel sitzt in einer ziemlichen Höhlung, die Blume aber ist etwas flacher. Das Fleisch ist grünlich, solide, voll weinartigen Safts, und von ziemlich gutem Geschmack. Das Kernhaus ist mit einer grünen Ader eingefaßt. Er reift um Neujahr, hält sich bis Ende May's, und bleibt stets saftig. Er ist vom zweyten Range, unter den wirthschaftlichen aber vom ersten.

Der Baum wird einer der größten. Die Blüthen widerstehen dem Froste, und tragen alle Jahre ungemein voll.

59) Der Nelguin. Nel Guin. Reinette Nelguin.

Eine engländische Renette vom ersten Range, sehr groß, rundlich, gelb, hie und da braun getüpfelt und

*) Siehe Beyträge rc. S. [illegible]

gefleckt, mit einem kurzen Stiele in einer engen Vertiefung. Das Fleisch ist fest, gelblich, von überaus feinem lieblichen Geschmacke, und leckerhaftem süßsäuerlichem Safte. Sie reift im Februar und März, und ist eine herrliche Frucht.

Der Baum macht ein gutes Holzgewächs, wird groß und trägt stark.

60) Die getüpfelte Renette. Reinette marbrée.

Ein ansehnlicher Apfel von sehr platter Gestalt, meistens ganz roth, ist aber mit vielen gelblichweißen, starken Tüpfeln besäet. Er hat ein überaus hartes, aber feines weißes Fleisch, mit einem edlen Safte und unvergleichlichem Wohlgeschmack, wird erst im Jannar eßbar, hält sich aber fast ein ganzes Jahr hindurch.

Der Baum wird nicht groß.

61) Die Goldrenette. Reinette d'or, Rein. dorée.

Es giebt sehr verschiedene Goldrenetten. Die vornehmste ist diejenige des Du Hamel, welche weiterhin unter den Peppings steht, so wie die teutsche Goldrenette, die von den größten ist, plattrund, hochgelb, glatt, und meistens auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Sie hat eine ausgezeichnete Blume, die stark und wie gedoppelt ist. Das Fleisch ist solide, voll edlen süßweinigten Safts und delikaten Geschmacks. Sie hält sich lange.

62) Die holländische Goldrenette.

Ein ansehnlich großer, schöner, gelber Apfel, mehr rund als hoch. Einige sind auch etwas hoch gebaut, an der Sonnenseite etwas roth gestrichelt, und ringsum mit grauen Sternchen oder grauen dreyeckigten Punkten besäet, bisweilen auch mit Warzen, wie die Borsdorfer. Sie sind von feinem Geschmack, edlem Saft und Parfüm. Der Apfel hält sich lange in den Winter hinein.

63) **Die Forellenrenette.** La Reinette tachetée.

Ein kleiner Haus- und Tafelapfel mit vielen grossen sternartigen Flecken, die sich in der rothen Farbe schön ausnehmen. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftreich, weinsäuerlich. Er hält sich das ganze Jahr und ist vom ersten Range.

64) **Der König Jakob.**

Eine Englische weiße Renette, welche um Hannover und Osnabrück häufig gezogen und geschätzt wird. (S. Beyträge S. 89.)

65) **Die Osnabrücker grau überzogene Renette.**

Ein trefflicher Winter-Tafelapfel, ansehnlich gros, spitz zulaufend, mit gelber Schale, auf der Sonnenseite roth angelaufen mit dunkelrothen Strichen; oft aber auch ganz mit Grau überzogen. Das Fleisch ist zart, delikat, von trefflichem Parfüm, und wird nie stippig. Der Apfel hält sich bis Pfingsten.

Der Baum wird gros.

66) **Der rothe Kurzstiel.** Rein. Courtpendu rouge *).

Ein ansehnlicher schöner Apfel von regelmäßiger plattrunder Renettengestalt, mit einer Blume, die nach Art der meisten Courtpendu in einem tiefen Schüsselchen steht, fast ganz roth, mit einer Menge weißer Punkte besäet, die nach oben hin immer kleiner werden und gedrängter beysammen stehen. Um dem Stiele herum

---

*) Der Name Courtpendu, Kurzstiel, entstand wahrscheinlich, als die Obstkultur noch in ihrer Kindheit lag, und man wenige gute Aepfelsorten hatte. Denn wie viele haben kurze Stiele? — Ja die allermeisten!

Gleichbedeutende Namen der Aepfelsorten von Reinette Courtpendu rouge sind: Courtp. rosaer; gros Courtpendu oder Francatu.

und etwas an der Schattenseite ist er gelb; er hat darin graue Punkte, auch oft graue Flecken. Sein Fleisch ist fest, fein, gelblich, mit renettenartigem, süßem, weinigtem Safte und gutem angenehmen Geschmacke. Der Apfel ist bis Mitte Augusts ganz grün mit weissen Punkten; alsdann aber fängt er an sich zu färben, und wird hübsch roth. Die am meisten roth gefärbten sind die schmackhaftesten. Sie sind eßbar im Jannar und Februar.

Der Baum macht zwar gutes Holzgewächs, wird aber nicht groß; er belaubt sich sehr stark, blüht, wie überhaupt die Courtpendus (woran sie sich besonders kenntlich und schätzbar machen), 10 bis 14 Tage später, als andere Aepfelbäume, entgeht daher manchem Frühlingsfroste und Verderben der Blüthe, und trägt auch an sich stark und reichlich. Seine Sommerschossen sind stark, braunröthlich, mit vielen kleinen Punkten, ganz weiß, mit Wolle überzogen, die Augen breit, voller Wolle, die Augenträger hoch hervorstehend. Die Kerne dieses Apfels dienen trefflich zu Wildlingen, die besten Aepfelsorten vornehmlich auch zu Zwergstämmen-Veredlung.

Diese Sorte von Courtpendu rouge hat wieder einige Varietäten; z. B.

67) Courtpendu mit Roth gestreift.

Dieser Apfel ist mit Roth durchflammt, da der Courtpendu rouge das Rothe auf der Sonnenseite beysammen hat. Uebrigens sind sie einander gleich; indessen dauert der Courtpendu rouge länger und hat feinern Saft.

68) Der unvergleichliche Kurzstiel. Courtpendu non pareil.

Dieser ist etwas platter als die andern, und der vorzüglichste von Geschmack und Haltbarkeit.

69) Der weiße oder gelbe Kurzstiel. Courtpendu blanc oder jaune.

Er gleicht dem rothen Kurzstiele sehr, nur daß er

meistens etwas kleiner ausfällt, und wenn er reif ist, gelblich wird. Auch hat er oft hie und da einige rauhe grünliche Flecken. Sein Fleisch und Geschmack kommt auch mit jenem überein.

70) Die kleine Casseler Renette.

Ein mittelmäßig groser vortrefflicher Tafelapfel, der in seiner Gestalt einem grosen Borsdorfer gleicht. Er ist glänzend goldgelb, und auf der Sonnenseite carmoisinroth mit abgesetzten dunkelrothen Streifen bemalt, überall mit grauen rauhen Punkten besetzt. Er hat bisweilen Rostflecken und Warzen. Sein Fleisch ist weiß, fein, fest, voll Saft und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen Geschmacke ohne Säure. Er zeitigt im September und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wird wegen seiner grosen und baldigen Fruchtbarkeit gar nicht groß, obgleich er in der Jugend lebhaft wächst. In der Blüthe ist er nicht zärtlich auf die Witterung; er kommt selbst in einem geringen Erdreiche gut fort. Seine Triebe sind röthlich-hellbraun, und haben auf der Sonnenseite ein Silberhäutchen. Seine Blätter sind groß, sehr gespitzt und am Blattstiele abgestumpft, schön und fein gezahnt. Die Augen sind sehr klein, hart anliegend, die Augenträger platt und breit.

71) Die grosse oder doppelte Casseler Renette.

Ansehnlich groß, länglicht rund, theils etwas platter, 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit, mit überwachsenem Stiele. Die Schale ist bey der Zeitigung goldgelb, auf der Sonnenseite mit trübrothen, kurz abgesetzten Streifen besetzt. Die Punkte sind im Rothen weißgrau und im Gelben bräunlich, aber nicht sehr häufig. Das Fleisch ist weiß, ins Gelblichte spielend, zart, milde, saftvoll, und von einem gewürzhaften vortrefflichen Geschmacke. Der Apfel zeitigt Ende Novembers und hält sich tief in den Winter. Er ist einer der ersten Tafeläpfel.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar. Seine Sommertriebe sind lang, violetbraunroth, auf

der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen, mit vielen weißgrauen Punkten besetzt. Sein Blatt ist groß, die Augen sind klein und die Augenträger stark vorstehend.

72) Der graue Kurzstiel. Courtpendu gris *).

Eine ziemlich ansehnliche, sehr platte Renette mit einer überaus tiefsitzenden Blume in einer weiten Aushöhlung, wie in einem Schüsselchen. Seine Schale ist grüngelb, meistens rauh, nur hie und da glatt, auf der Sonnenseite röthlich; manche sind braunroth. Sein Stiel ist ganz kurz (was er aber mit den meisten Aepfeln gemein hat). Sein Fleisch ist weißgelb, sehr fein, ziemlich fest, von einem erhabenen Geschmacke, süßweinigt; es neigt sich nach dem Parfüm des englischen Goldpeppings, wenn Boden und Lage gut ist. — Man muß ihn lange am Baume lassen. Seine Eßbarkeit dauert vom December bis in den März und April. Er ist vom ersten Range.

Sein Baumgewächs ist stark, seine Sommerschossen sind dick, gerade, dunkelbraunröthlich mit sehr feinen Punkten, mit weniger und feiner Wolle. Die Augen sind breit und platt, die Augenträger breit und vorstehend. Das Blatt ist ziemlich groß, oval, hat eine kurze Spitze, ist unten fein wolligt, dunkelgrün und stumpfspitzig gezahnt.

73) Die feuerröthliche Renette. Reinette rousse **).

Von abweichender Gestalt, hoch, mit breiten Rippen, groß, von tief eingesenkter, starker Blume und einem eben solchen Stiel. Die Farbe ist wachsartig weißgelblich, auf der Sonnenseite röthlich mit schönen rothen

---

*) Wird noch verschiedentlich benennt: Bardin, Pomme de Bardin (ob von Bardi in Parma?); Reinette courtpendu; Grauwe Kopendu Renet; Goslingase Renet; Courte queue; Kampanien-Apfel.

**) Hirschfeld nennt sie auch Karmeliterrenette, Rein. de Carmes.

Streifen und Flammen. Das Fleisch ist solide, von angenehmem Safte und Geschmacke. Diese Renette hält sich lange.

74) Die rothe Renette. Reinette rouge. *)

Ein ansehnlich groſser Apfel, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, hellgelb, glatt, auf der Sonnenseite mit kurzen Streifen stark geröthet, und mit hellgrauen ganz kleinen Pünktchen versehen. Der Stiel ist lang und steht in einer glatten Vertiefung. Sein Fleisch ist zart, obgleich fest, ins Gelbliche fallend, überaus saftig, süſs und dabey erhaben weinsäuerlich, von sehr angenehmem Geschmack und Parfüm. Er hält sich bis Februar und März und wird nie welk, wie viele Renetten.

Der Baum wird mittelmäſsig stark und tragbar; seine Sommertriebe sind unten grün und gegen die Spitze röthlich, punktirt, dick und lang; die Augen sind kurz und sehr platt, die Augenträger breit und ausgehöhlt.

75) Die einseitig rothe Renette. Reinette rouge à Côté.

Diese ist mittelmäſsig groſs, mehr lang als dick. Viele sind an der eingesenkten Blume etwas faltig, rostfarbig oder schmutzig roth an einer Seite, auch wohl um den ganzen Stiele herum; übrigens grün und punktirt. Das Fleisch ist zart, angenehm und der Saft erhaben. Reif ist der Apfel im December; er hält sich bis nach Ostern.

Der Baum ist sehr tragbar, aber dem Krebs unterworfen.

76) Die gestrickte Renette. Rein. filée.

Eine ziemlich ansehnliche, sehr schätzbare Renette von regulärem Bau, mit einem kurzen Stiele. Die Grundfarbe ist bey der Zeitigung gelb; die Frucht ist aber oft gröſsten Theils mit Grau überzogen, das Gelbe voller grauer maschenartiger Linien; sie steht Knoops Character-

*) Synonyme: Rein. rouge d'hyver; Rein. du Roi; Rein. de la Reine; Granaat-Renet.

apfel sehr ähnlich. Häufig hat sie Warzen. Sein Fleisch ist überaus zart, milde, aber solide, von sehr gutem süßem etwas weinigtem Safte und von angenehmen Renettenparfüm. Reif ist sie gegen Weihnachten; sie hält sich bis Pfingsten, und ist vom ersten Range.

77) Die Marzipan-Renette.

Eine ansehnlich große Herbstfrucht, etwas platt, 3½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die starke Blume steht in einer tiefen nicht geräumigen Einsenkung, aus welcher sich Rippen erheben, die sanft über die ganze Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist einen halben Zoll lang und steht in einer weitgeschweiften ansehnlichen Höhle, die im Grunde etwas rostfarbig ist. Die Schale ist hellgrün; wird aber mit der Zeitigung blaßgelb, auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug von Röthe und rotheingefaßten Punkten; auf der Schattenseite haben die Punkte eine grüne Farbe. Die Frucht hat einen äußerst angenehmen Geruch, wie eine feine Pommade. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, etwas grobkörnigt, mäßig saftvoll, hat eine große grüne Ader um das Kernhaus herum, und einen angenehmen gewürzhaften Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, setzt viel Holz an, und ist ziemlich fruchtbar.

78) Die Charakter-Renette.

Sie ist eine Art Goldrenette, von mittlerer Größe; in ihrer Höhe mißt sie 2 Zoll 9 Linien, in der Breite 2 Zoll 6 Linien. Der Apfel hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Höhe; von dieser läuft er nach dem Stiele platt abgerundet zu, nach der Blume nimmt er mehr ab, endigt sich aber doch ganz platt. Die Blume senkt sich mit einem ziemlichen Umfange flach ein, ist klein, verschlossen, geräumlich tief, und mit einer kleinen Röhre nach dem Kernhause zu versehen. Unmittelbar um sie herum liegen bisweilen einige Falten. Die Schale ist bey der Zeitigung Zitronengelb und auf der Sonnenseite fast braunroth, außerdem ist sie mit einem graulichen rauhen Ueberzuge bedeckt, überall aber mit grauen Strichen und Linien überzogen, die sich kreuzen und auch neben einander hinlaufen. Der Stiel steckt in einer mäßigen, aber geräum-

lichen Vertiefung, ist kurz, mittelmäßig stark und holzig. Die Schale ist dick; und wenn der Apfel nicht lange genug am Baume hängen bleibt, so runzelt er gern. Das Fleisch ist grüngelb, zart und fest. Saft ist zur Genüge vorhanden und der Geschmack ist süß, erhaben und stärkend. Der Baum ist tragbar und wird mittelmäßig stark.

79) Die gestochene Renette. Reinette piquée.

Ein glatter, röthlich brauner, fast kastanienfarbner Apfel von Form und Größe eines der größten Borsdörfer mit weißen feinen Punkten besäet, als wenn sie mit einer Nadel eingestochen wären. Jeder Punkt aber ist mit einem starken grünen Rande eingefaßt. Sein Fleisch ist solide, zart, mit trefflichem weinigtem Safte angefüllt. Reif wird sie im Februar und März.

80) Die gelbe frühe Renette. Die kleine gelbe Frührenette. Die Sommerrenette. Reinette jaune hative. Rein. d'Eté.

Ein etwas kleiner hellgelber Apfel mit großen braunen Punkten und Flecken, bisweilen mit großen braunen Warzen, wie der Borsdörfer. Sein Fleisch ist schön weiß, fein, saftig und von einem reinen, weinsäuerlichen angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im September und October, hält sich aber nicht lange. Uebrigens ist er vom zweyten Range.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ziemlich fruchtbar. Seine Sommerschossen sind hellbraun und sparsam punktirt, die Augen kurz, ihre Träger breit, und vorstehend, das Blatt groß und bogenförmig gezahnt.

81) Die gelbe späte Renette. Reinette jaune tardive. *)

Ein mittelmäßig großer, platter, schöner, trefflicher Apfel vom ersten Range, auf der Sonnenseite goldgelb, selten röthlich, mit braunen Punkten (manche haben zur Hälfte vom Stiele an eine rauhe Schale;) übrigens sind sie gelb.

*) Gleichbedeutende Namen: Rein. dorée; Rein. tulipée; Goud-Renet; Rein. Couleuvrée.

Die Blume ist groß und tiefliegend, der Stiel ist kurz und dick. Sein Fleisch ist gelblich, zart, saftig, weinigsüß, und von einem überaus angenehmen Geschmacke, der viel an den Geschmack des Borsdörfers gränzt. Er reift um Weihnachten und hält sich lange bis in den März. Er ist eine der vornehmsten Renetten.

Der Baum wird mittelmäßig, von gutem Triebe, sehr fruchtbar, und seine Blüthe widersteht dem Froste.

82) Die grüne Renette. Reinette verte. *)

Der Apfel ist mittelmäßig groß, regulär gebildet, grüngrau mit rauher Schale, aus deren Grau eine gelblich grüne Farbe hervorsieht. Das Fleisch ist gelblich mit grünen Adern, fest, und wird daher nie stippig. Es ist saftig, von angenehmem Renettengeschmack, eßbar im Januar, hält sich weit in den Sommer hinein, und in einem guten Keller bis es wieder frische giebt.

83) Die weiße Renette. Reinette blanche. **)

Ein nicht großer, etwas flacher Apfel. Seine Blume sitzt etwas seicht und in Falten; der Apfel hat bisweilen gegen die Regel der Renettengestalt kleine Beulen. Seine Haut ist glatt und gelblichweiß, mit grauen weiß eingefaßten feinen Punkten. Der Stiel sitzt tief und hat einen Auswuchs. Sein Fleisch ist zart, milde, weiß, hat Saft genug, der zwar angenehm ist, aber nicht viel Parfüm hat. Er wird eßbar im November, hält sich lange, und schrumpft nicht ein. — Man setzt ihn zwar in die erste Klasse des Tafelobstes; es ist ihm aber doch nur der zweyte Rang zuzugestehen.

Der Baum macht ein ziemlich gutes Gewächs, und ist stark tragbar.

84) Die Renette von Clareval. ***)

Ein mittelmäßig großer, etwas hochgebauter Apfel,

---

*) Synon. Groene fransche Renet; Rein. verte ronde.

**) Heißt auch: Rein. franche, (dieser ist aber sehr weit von ihm unterschieden); Rein. triomphante; Witte fransche Renet; Witte Renet mit Stippen.

***) Eine Abtey in der Provinz Clermont.

der fünf ganz flache Rippen hat, glatt, gelb, worunter das grüne stark spielt, überall mit Sternpunkten besäet. Die Blume steht in fünf flachen Beulen eingeschlossen. Der Stiel ist etwas zart und nicht gar kurz. Das Fleisch ist fein, milde, sehr saftig mit einem pikanten Parfüm. Gewöhnlich ist das Kernhaus mit einer grünen Ader umgeben. Er ist ein Apfel von vieler Güte und vom ersten Range. Reif wird er gegen Ende Decembers.

85) Die französische Renette. Reinette franche.

Diese wird oft mit der weissen Renette verwechselt. Sie ist vorzüglicher, grösser, delikater, und gehört in den ersten Rang. Der sehr schöne grosse Apfel ist etwas rundlich, 3 Zoll dick, 2½ Zoll hoch, hat breite flache Rippen, graue sternförmige Punkte, ist an der Sonnenseite oft röthlich, auf der Schattenseite goldgelb, hat eine tiefliegende sehr grosse Blume, und einen sehr kurzen Stiel, der in einer engen und tiefen Höhlung sitzt. Sein Fleisch ist gelblichweiss, milde, mit süssem Safte und erhabenem Parfüm. Er ist essbar im December und Januar und hält sich lange.

86) Die holländische Renette. Reinette de Hollande.

Ein vortrefflicher Apfel, etwas länglicht, gross, 3 bis 3½ Zoll hoch und gegen 2 bis 2½ Zoll im Durchschnitt. Er ist glatt. Am Baum sieht er weisslichgrün aus, wird aber bey der Zeitigung schön gelb, auf der Sonnenseite stark röthlichgelb. Er hat nicht viele und zarte Punkte. Das Auge ist geschlossen durch die Blumenblätter, die grün bis zur Lagerreife sind. Die Höhlung, worin der kurze Stiel steht, ist ebenfalls grün. Sein Fleisch ist delikat und hat den Parfüm und Saft des weissen Kalvils; nur ist der Saft nicht so pikant auf der Zunge. Er wird Lagerreif im December und hält sich bis Ende Februars.

87) Die grosse englische Renette. Reinette grosse d'Angleterre.

Ein sehr starker grosser Apfel, von plattrunder Gestalt, mit fünf grossen flachen Rippen, die sich um die Blume stärker erheben. Die Blume steht tief, und der kurze dicke

Stiel in einer breiten starken Vertiefung. Seine Farbe ist bey der Zeitigung goldgelb, von sternförmigen Punkten öfters rauh. Die Sonnenseite ist zuweilen gelbröthlich angelaufen. Sein Fleisch ist vortrefflich, etwas gelblich, milde, voll edlen Saftes weinigsüß mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus ist zwar groß, weil die Frucht groß ist; es ist aber doch nicht geräumig genug, um zur Kalvilart zu passen. Deswegen gehört sie noch unter die Renetten. Reif ist sie um Weihnachten und haltbar bis in den May.

88) Die kleine englische Renette. Reinette d'Angleterre.

Ein sehr schöner langer Apfel, der mit der Goldrenette im Fleisch und Geschmack sehr viel ähnliches hat; seine Form aber ist größer und die Farbe schöner. Er dauert bis den März, ist sehr schätzbar und gehört zum ersten Range. — Er trägt voll, auf schönem wuchshaften Holze.

89) Die Renette von Orleans. Rein. d'Orleans.

Eine ansehnliche, überaus schöne, treffliche Frucht, rundlich und wohl gebauet, auf der Sonnenseite hochroth, mit zarten dunkleren Streifen; auf der Schattenseite aber heller roth, mit anfangs weißen, hernach hochgelben Flecken. Im Rothen ist der Apfel weiß punktirt, auf der Schattenseite aber hat er graue Punkte. Der kurze Stiel sitzt in einer verhältnißmäßigen Aushöhlung, die Blume aber steht fast flach in einer geringen Vertiefung mit kaum merklichen Falten. Oben ist der Apfel etwas abgerundet zulaufend. Sein Fleisch ist gelblich, milde, voll edlen süßen Safts von sehr angenehmem Geschmack. Er ist reif im Jannar; ein guter und schöner Apfel vom ersten Range.

90) Die Renette von Rochelle. Rein. de Rochelle.

Sie ist von gewöhnlicher Renettengröße, von gedruckter Gestalt, über und über mit Grau wie überstrickt, und mit Rostpunkten hin und wieder bestreut. Die Grundfarbe aber ist ein bleibendes glänzendes Grün. Die Blume

ist klein; sie steht in einer zwar engen, aber doch etwas tiefen Aushöhlung. Der Stiel ist kurz und stark; seine Vertiefung ist anfangs sehr weit, geht aber spitzig zu. Sein Fleisch ist grünlich weiß und milde, der Saft häufig und der Geschmack sehr angenehm ohne Säure. — Die Blätter machen den Baum sehr kenntlich, da sie vorzüglich scharf gezähnt sind.

91) Die graue süße Renette. Renet soete grauwe. *)

Ein mittelmäßig großer, rundlicher holländischer Apfel, von gelblich grüner Schale mit einem gelbgrauen Roste überzogen. Man sieht bisweilen weißgraue Punkte darin. Sein Fleisch ist sehr fein, voll Saft und von einem sehr angenehmen erhabenen Anisartigen Geschmack. Er wird Lagerreif im December und hält sich bis ins Frühjahr. Er hat eine graue rauhe Schale, zartes Fleisch, sehr süßen Saft und angenehmes etwas bisamartiges Parfüm. Er reift im Januar und Februar, und ist ein vorzüglicher Apfel.

Der Baum macht ein gutes Gewächs, ist aber nicht stark tragbar.

92) Die graue Renette. Reinette grise. **)

Ein großer Apfel, unten mehr dick, als hoch, zuweilen auch platt. Seine Schale ist rauh und graulich auf einem hellgrünen Grunde. Sein Fleisch ist fein und grünlich, mit einem nicht gar häufigen, aber angenehm säuerlichen Safte. Er ist sehr niedlich auf dem Lager, und zieht in einer dumpfigen Luft oder auf Stroh einen sehr fatalen Geschmack an, zumal bey ungünstigen Jahrgängen. Wenn er nicht seine hinlängliche Zeit am Baume bleibt, so wird er welk und schrumpft ein. Sonst aber hält er

*) Synon. Soete franche Renet; Soete Renet musqué; Reinette grise musquée; Reinette d'hyver musquée.

**) Heißt auch: Grauwe franche Renet; Grauwe Renet Appel; Grauwe Meniste Renet; Rein. grise-double. Er wird auch häufig der Lederapfel genannt und Rambour grise. Am Main und Rhein heißt er der Rabbau.

sich sehr lange, und ist vom Januar bis in den April eßbar und gut, taugt auch zu allem ökonomischen Gebrauch.

Der Baum wird unter den Renettenarten ziemlich stark; läßt aber seine Zweige hängen. Die Sommertriebe sind lang und gerade, an der Sonnenseite hell braunroth, an der andern grün, getüpfelt und mit Wolle. Die Augen sind sehr kurz, die Träger platt und wenig vorstehend. — Er bekommt gern den Brand, ist aber sehr fruchtbar und seine Blüthe dauerhaft.

93) Die kleine graue Renette. Reinette grise.

Diese Sorte ist kleiner, fast rund, zum Theil platt, um die eingesenkte Blume herum etwas faltig. Der Stiel liegt tief eingesenkt in einer engen Aushöhlung. Die Schale ist sehr rauh und grau, auf der Sonnenseite oft dickroth mit Gelb vermischt. Sein Fleisch ist weißgelblich, fest, doch zart; sein Saft wenig und pikant. Er wird eßbar im Januar und hält sich ein ganzes Jahr in einem guten Keller. Er ist sehr schätzbar; man muß ihn aber nicht zu früh vom Baume nehmen.

94) Die Champagner Renette. Reinette grise de Champagne.

Er hat viel Aehnlichkeit mit voriger, ist grau, fahlröthlich, und hat an der Sonnenseite einige kleine kurze und schmale rothe Streifen, wie am grauen Fenouillet. Der Stiel ist sehr kurz und steht in einer ausgeschweiften Höhle. Sein Fleisch ist markig, mit einem süßen sehr angenehmen Safte. Er hält sich lange, und ist den Liebhabern süßer Aepfel vorzüglich angenehm.

95) Die königliche Renette. Reinette royale.

Sie ist sehr nahe mit der Rein. franche verwandt, eine schöne, meistens etwas unregelmäßige Frucht, platt aussehend, oft auch länglicht. Die Blume steht in einer nicht tiefen, oft unebenen, meistens mit fünf Rippen umgebenen Einsenkung, wovon mehrere sehr sichtbar über den Apfel hinlaufen. Der kurze nicht über die Frucht hervorragende Stiel steht in einer oft ziemlich tiefen, engen, meistentheils rostfarbigen Höhle. Die Schale wird

bey der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite schön goldgelb, welches sich manchmal nur in breiten Streifen zeigt. Die Punkte sind sehr häufig und sternförmig. Was aber diesen Apfel von der Reinette Franche charakteristisch unterscheidet, sind seine häufigen, gelbbraunen netzförmigen Rostanflüge, die rauh, fast wie bey der grauen Renette anzufühlen sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, etwas lockerer als bey der französischen Renette, voll Saft, von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack, ohne alle Säure, jedoch nicht so erhaben Peppingartig, wie bey ihren nahen Verwandten. Der Baum wächst sehr stark, und belaubt sich sehr schön.

96) Die Carmeliter Renette. Reinette des Carmes.

Diese schöne, mittelmäßig große, vortreffliche Renette ist meistens von platter Form, 2½ Zoll hoch und breit; hat eine flachliegende, mit feinen Falten umgebene Blume und einen dünnen Stiel. Sie ist glänzend gelb und auf der Sonnenseite glänzend roth, mit vielen feinen weißen Punkten. Das Fleisch ist weiß ins Grünliche spielend, körnig und saftig, von einem sehr angenehmen Geschmack und Parfüm. Sie zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr. — Vom ersten Range.

97) Die Renette von Luneville. Rein. de Luneville. Heißt auch Rein. picotée; ist aber eine andere als die unter demselben Namen schon vorgekommene.

Eine kleine Renette in der Gestalt eines mittelmäßig großen Borsdorfers, mit tiefsitzendem kurzen Stiele, und kleiner Blume. Ihre Farbe ist weißlich gelb, auf der Sonnenseite und der Blume herum roth, mit feinen weißen Punkten besäet, auf der Schattenseite aber mit grauen. Das Fleisch ist fein, sehr hart, voller Saft und bey der Zeitigung von gewürzhaftem edlem Geschmack. Der Apfel hält sich zwey volle Jahre, welches ihn schätzbar macht.

98) Die Hochzeits-Renette.

Ein kleiner sehr platter Apfel, dem Zwiebelapfel ähn-

lich, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch, mit flach sitzender, sanft eingesenkter Blume und kurzem Stiel in einer sehr weiten Aushöhlung. Seine Farbe ist die des Borsdorfers, mit öfteren Warzen, und theils dicken, theils feinen bräunlichen Punkten. Sein Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen süßsäuerlichen Geschmacke. Er zeitigt im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Der Baum wird groß, sehr tragbar und hat ein großes eyförmiges Blatt.

99) Die Reinette aus Bretagnien. Reinette de Bretagne.

Ein mittelmäßig großer Apfel, der zum Theil stark breit gedruckt ist, meistens aber gegen die Blume etwas geschmeidiger zuläuft. Das Auge steht in einer engen und seichten Vertiefung; der Stiel sitzt noch enger, ist dünn und fast einen Zoll lang; seine Höhlung ist meistens mit einem grauen Flecken eingefaßt. Er ist rauh, an der Sonnenseite schön roth, und dunkelroth gestreift, an der Gegenseite aber theils hellroth, theils schön goldgelb. Wo er roth ist, sind die Punkte gelb und groß, und wo er gelb ist, sind die Punkte grau. — Sein Fleisch ist fein, ziemlich fest, und gleichsam brüchig, weiß und etwas gelblich, von starkem Parfüm. Es hat vielen Saft, der nicht sonderlich weinigt, sondern mehr gezuckert ist. Der an sich sehr gute Apfel hält sich nur höchstens bis Ende Decembers.

100) Die Renette von Monbron. Renet van Montbron.

Ein großer Apfel, der rauh, im grünlich gelben Grunde blaßbraun, getüpfelt und gefleckt ist. Er hat ein mildes grünlich gelbes Fleisch mit einem lieblichen Safte und sehr gutem Geschmack, so daß er ein Tafelapfel vom ersten Rang heißen kann. Er ist eßbar im Januar und Februar.

101) Die Renette von Aizerna. Renet van Aizerna oder Aizema.

Ein mittelmäßig großer, goldgelber guter Apfel vom

ersten Range. Er ist fast rund, von Gestalt eines der größten Borsdorfer, auf der Sonnenseite dem Goldpepping ähnlich, mit braunen Punkten und Strichen. Die Blume sitzt sehr flach in einigen kleinen Falten; der Stiel steht gleichfalls flach, ist kurz und dick. Sein Fleisch ist gelblich, zart, aber solide, saftig, gut, und von einem angenehmen, nicht sehr starken Parfüm, das der Rein. de Normandie gleicht. Reif ist er im Januar. Er hält sich lange.

102) Die Renette von Sorgvliet. Renet van Sorgvliet.

Ein großer plattrunder Apfel auch vom ersten Range. Seine Farbe ist grünlich gelb, braun punktirt und gefleckt, bisweilen an der Sonnenseite röthlich. Sein Fleisch ist zwar solide, doch mürbe, gelblich, von einem lieblichen Geschmack und aromatischen Parfüm.

Der Baum treibt gut und ist ziemlich fruchtbar.

103) Die teutsche Renette. Reinette Allemande.

Eine schätzbare Dauer-Frucht; ansehnlich groß, flach und platt gebauet, mit einer etwas tiefliegenden Blume. Die Schale wird auf dem Lager strohgelb, glatt und glänzend. Das Fleisch ist zart, gut, voller Saft, bleibt auf dem Lager nach anderthalb Jahren eben so vollsaftig und schön und wird dann goldgelb.

104) Der Normännische Apfel. Pomme oder Reinette de Normandie. *)

Ein trefflicher Apfel vom ersten Range, der zu den besten Renetten gehört. Er ist mittelmäßig groß, mehr dick als hoch, grüngelb, und bey der Reife hochgelb wie eine Zitrone, mit vielen grauen eckigten Tüpfeln. Besonders hat er oft vom Stiele an fast bis an die Mitte des

*) In Nürnberg, Anspach und meistens in Franken heißt er unrecht der Rosmarinapfel, weil er fälschlich auch unter diesem Namen aus Tyrol versendet und verkauft wird, ob er schon auch ein sehr guter Apfel ist. Der ächte Rosmarinapfel ist der Nro. 22. beschriebene Kalvilartige.

Apfels graurötliche Linien, wie der Charakterapfel. Die Höhlung um die Blume herum hat bisweilen stumpfe Höcker. Der Stiel sitzt in einer tiefen scharf cylindrischen Höhlung. Das Fleisch ist überaus zart, gelblich weiß, voll von pikantem weinigten süßsäuerlichen Saft, reitzendem Geschmack, und angenehmen Parfüm. Er reift gegen Ende Januars und hält sich in seiner völligen Güte und Delikatesse ein ganzes Jahr lang.

Der Baum treibt hellbräunliche Sommerschossen mit kleinen weißen Punkten, sie sind stark mit Wolle umgeben. Die Augen sind stark, abgerundet, wolligt und mit rothen Punkten, die Augenträger ausgehöhlt, nicht vorstehend.

105) Der Zwiebelapfel. Rein. platte. *)

Eine Renette von ausgezeichneter Gestalt, die völlig einer breiten Zwiebel gleicht, von mittelmäßiger Größe. Oben ist die Frucht ganz breit und flach, die Blume steht ohne merkliche Vertiefung, aber der Stiel, welcher lang und zart ist, in einer regulären Aushöhlung. Seine Farbe ist meistens grau und rauh, die obere Hälfte aber gewöhnlich gelb mit grauen Punkten. Einige, die an der Mittagsseite hängen, sind auf der Sonnenseite so schön roth, wie der Borsdorfer, manche haben auch Warzen. — Das Fleisch ist weiß, solide, zart, von süßem weinigem Safte und gutem Wohlgeschmack. Er bekommt nie Stippen, reift um Weihnachten und hält sich sehr lange.

Der Baum ist ausserordentlich fruchtbar und hängt sich sehr voll.

106) Die Carpentin-Renette. Reinette Carpentin.

Diese ist klein, trefflich, von einem eigenthümlichen pikanten Geschmack, an Form und Größe dem Borsdorfer etwas ähnlich. Die Schale hat einen rostigen Ueberzug und überall fühlt sich der Apfel rauh an. Das Fleisch

*) In Holland heißt er der Zwiebelapfel; in Brabant Rein. Rural; Bauernrenette auch im Clevischen; ferner Platzarsch. Knoop nennt ihn Zwiebelborsdorfer.

ist blendend weiß. Der Baum kommt sehr leicht fort s. Beyträge rc. S. 95 f.

107) Der rothe Borsdörfer.

Ein trefflicher Abkömmling von unserm teutschen Borsdorfer. Er hat dessen gewöhnliche Gestalt und Größe, ist auf der einen Seite glänzend roth, auf der andern etwas gelb, hat bisweilen auch Warzen und gelbe Punkte, die gleichsam verloren darauf gestreuet sind. Stiel und Blume sind wie bey dem edlen Borsdorfer. Sein Fleisch ist sehr weiß, zart, saftig und süß, voll Gewürz, mit einem starken Rosenparfüm. Das Kernhaus ist mit einer rosenrothen Ader eingefaßt. Der Apfel ist lagerreif um Weihnachten.

Der Baum wird einer der größten; die Blüthe widersteht dem Froste und er trägt alle Jahre ungemein voll. Er ist nicht genug zu empfehlen; er übertrifft noch den edlen Borsdorfer.

108) Der große Borsdorfer. Der böhmische Borsdorfer.

Ein wahrer Bruder vom edlen Borsdorfer. Sein Fleisch gleicht ihm; auch sein Geschmack hat viel ähnliches, doch hat er nicht ganz sein Parfüm. Aber sonst ist er vortrefflich. Seine Gestalt ist länglicht, gegen die in Falten liegende Blume etwas zugespitzt. Seine Farbe ist goldgelb, auf der Sonnenseite schön roth, stark mit sehr subtilen Pünktchen besäet, welche mit einem weißen Rande umgeben sind. Oft hat er auch Warzen. Er hält sich des Winters länger in seiner Kraft als der edle Borsdorfer. — Der Baum gleicht an Holz und Wuchs ganz dem edlen Borsdorfer; hat noch feinere und dünnere Sommerschossen, aber den Vorzug, daß er sehr früh, und oft schon im zweyten Jahre nach der Pfropfung trägt, so wie überhaupt sehr fruchtbar ist.

109) Der schwarze Borsdorfer, gewöhnlich der Kohlapfel genannt. Pomme noire.

Ein kleiner plattrunder, dunkel violetter Apfel, in der Gestalt dem Winterborsdorfer ähnlich. Die Blume

tzt fast ganz flach, und ist klein, der Stiel dünn und kurz in einer kleinen Vertiefung. Das Fleisch ist weißgrün, und an vielen Stellen unter der Schale roth; es ist locker, hat keinen überflüssigen Saft und einen Zitronensäuerlichen mispelartigen Geschmack. Der Apfel wird lagerreif im December und dauert bis in den April.

Der Baum wird mittelmäßig stark, hat schwarzbraune Sommerschossen, die stark weißgrau überlaufen sind, ein länglichtrundes, dunkelgrünes, groß und scharf gezahntes Blatt.

110) Der grüne Borsdorfer *).

Dieser ist in Holland zu Hause, von gewöhnlicher Gestalt und von der Größe des edlen Borsdorfers. Anfangs ist er hellgrün, mit eingesenktem Auge und Stiele. Gegen April wird er schön hellgelb, auf der Sonnenseite dann schwach röthlich und ganz fein punktirt. Sein Fleisch und Geschmack kommt dem edlen und dem rothen Borsdorfer nicht gleich.

Außer diesen verschiedenen Renettenarten sind noch zu merken: die Harlemer Renette, gelbgrün mit hellbraunen Punkten; die grüne Bandrenette oder lange, rothgestreifte, grüne Renette; die Renette von Auvergne, mit weißlich grüner, glänzender Schale, die viele rauhe, sternförmige Punkte hat; die rothe Renette von Anjou; die Renette von Breda, welche schön goldgelb und köstlich ist; die Renette von Damason, schön, groß und kugelförmig, mit hellgrüner, dunkel blutroth punktirter Schale; der Lütticher Apfel, eine sehr große grüne Renette; die Lothringer grüne Renette; die Edle Nordische Renette, von dem trefflichsten Geschmacke und einem angenehmen Rosenparfüm, von einem Dufte umgeben, der sich leicht abreiben läßt, und wo dann der Apfel wie von Wachs gearbeitet aussieht; die Carmeliter-Renette, eine treffliche, spitzige, der Casseler ähnlich;

*) Heißt in der Wetterau der Grünling.

die Bellefleur-Renette, ein feiner, süßer, fast walzenförmiger Apfel; der deutsche Käseapfel, von der Form eines platten Handkäses, aber delikat. (Siehe Beyträge ꝛc. S. 75 ff.)

§. 8.

Beschreibung der vornehmsten Sorten der Peppings.

Die Peppings machen eine Art von Renetten aus. Der Name rührt von den Engländern her, hauptsächlich von ihrem köstlichen Golden Pippin, welcher der König unter den brittischen Nationaläpfeln zu seyn scheint, so wie es unter unsern teutschen der edle Borsdorfer ist. Es charakterisirt sie hauptsächlich ihr vorzüglicher feiner und edler Geschmack (haut goût). Wir nehmen aber nur solche Sorten unter die Peppings auf, welche das stärkste Parfüm und den stärksten Gewürzgeschmack haben, wie besonders die Fenouillets oder Fencheläpfel und dergleichen, oder diejenigen, welche zum Theil schon unter diesem Namen naturalisirt sind. Ihre Gestalt kommt nicht immer mit derjenigen der Renetten überein; doch weichen sie auch nicht viel von derselben ab. Sie sind meistens von geringer Größe, und ihre Bäume hauptsächlich auch nur für das Spalier. Indessen haben wir darauf nicht Rücksicht genommen, sondern, wie erwähnt, auf ihren besondern hervorstechenden Wohlgeschmack und ihre edle Beschaffenheit, folglich auch auf ihre Aehnlichkeit mit dem englischen Goldpipping, an dessen Namen sie Theil nehmen. — Es sind darunter vorzüglich:

111) Der Borsdorfer. Der edle Borsdorfer. Der Winterborsdorfer *).

Diesen rechnen wir billig unter die Peppings, da er unstreitig zu der Renettenfamilie gehört, und bey der-

---

*) Ob dieser König unter unsern teutschen Nationaläpfeln von Borsdorf bey Meißen, oder Borstorf bey Leipzig herstamme, an einem dieser Orte aus dem Kern erwachsen oder

selben, sowohl wegen seiner Delikatesse, als auch wegen seiner übrigen Brauchbarkeit, für Küche und Keller große Verdienste hat, so daß er unser teutscher Goldpepping heißen kann. Seine schöne Röthe auf der Sonnenseite und seine wachsartige Farbe auf der glänzenden Haut der übrigen Theile gewährt dem Auge auf seinem ausgebreiteten großen Baume den reizendsten Anblick. Sein weißgelbliches, mürbes und mildes und doch dabey solides Fleisch hat einen eigenen Wohlgeschmack, der sonst bey keinem der besten Aepfel angetroffen wird. Er behagt fast jedem Gaumen, da viele Obstliebhaber manches Parfüm, welches diesem oder jenem Gewürz ähnlich ist, nicht lieben. Er ziert unsern Tisch vom October bis ins neue Jahr, und diejenigen, welche Warzen oder braune Flekken nach Art der Peppings haben (die der Baum in desto grösserer Anzahl trägt, je älter er wird), behalten ihren Wohlgeschmack bis gegen den März. Gehen schon über 12 Jahre hin, bis der Baum recht tragbar wird und

---

da zuerst fortgepflanzt worden sey, ist so eigentlich nicht bekannt; doch giebt die Lage und der Boden Borstorfs bey Leipzig die meiste Wahrscheinlichkeit seiner dasigen Geburt. Indessen ist so viel höchst wahrscheinlich, daß er in unserem Teutschlande aus dem Kern entstanden, weil ihm sonst kein anderes Klima dienlich ist. Im südlichen Frankreich thut er nicht gut; es wächst da weder der Baum zu seiner natürlichen Grösse, noch die Frucht in ihrem ächten guten Geschmack; deswegen nennen ihn auch die Franzosen Reinette batard, Bastardrenette.

Der Baum erreicht nach dem Maasstabe anderer Bäume des Aepfelgeschlechts ein Methusalemsalter. Einige setzen es über 200 Jahre. Er macht ein sperriges Holz, und breitet seine Aeste nicht nur weit herum wagrecht aus, sondern die untern Aeste hängen sich endlich leicht bis auf den Boden, weswegen man diesem Baume bey der Erziehung einen höhern Schaft als andern Aepfelsorten anziehen, oder bey Zeiten die untersten Aeste wegnehmen soll. — Zu Zwergbaum will er nur auf seinen eigenen Wildling gepfropft seyn, wo er dann in 4 bis 5 Jahren trägt; auf andern erst in 10 Jahren. Allein er darf nicht auf Knoten beschnitten werden; man läßt die Zweige ganz, und knickt nur die feinsten an den Spitzen, damit sie zu Fruchtreisern werden.

erkleckliche Erndten reicht, so ersetzt er dies doch hernach sowohl durch seine Fruchtbarkeit, Grösse und Gesundheit des Baums, als auch durch die Dauerhaftigkeit seiner Blüthe wider Frost und andere der Aepfelblüthe schädliche Witterung.

112) Newtown's Pippin, (Neustadts-Pepping,) die Neuyorker Renette.

Einer der vorzüglichsten Aepfel, eine Sorte Goldrenetten, die aus Amerika gekommen ist. Seine Grösse ist sehr mittelmäßig; er ist wohlgebildet, plattrund, einem recht großen Borsdorfer ähnlich, 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, mit einer mäßig vertieften, weit offenen Blume, und einem sehr kurzen Stiele in einer geräumigen, tiefen Höhlung. Seine Schale ist glatt, zart, gelb, mit grauen Punkten besetzt, die zum Theil sternförmig sind, und nach der Blume hin immer kleiner werden. Auf der Sonnenseite wird er bey der Lagerreife sanft röthlich. Sein Fleisch ist weiß, zart, milde, von angenehmem, Borsdorferähnlichem, häufigem, süßem Safte und erhabenem, gewürzhaftem Geschmacke. Auch sein Geruch ist erquickend. Seine Lagerreife erfolgt im December, und dauert den Winter hindurch.

Der Baum wird ziemlich stark und liefert alle Jahre reichliche Früchte. Seine Sommertriebe sind lang und stark, mit feiner Wolle besetzt, auf der Sonnenseite dunkelbraun mit etwas Silberhäutchen überzogen, gegenüber olivengrün, mit wenigen feinen, weißgrauen Punkten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, elliptisch und eben so spitz zulaufend nach dem Stiele, als gegen die Spitze; unten ist es wolligt, oben hellgrün und scharf gezahnt. Der Blattstiel hat starke Afterblättchen. Die Augen sind groß, lang und rothbraun, die Augenträger breit und in der Mitte stark vorstehend.

113) Der englische Goldpepping. Golden Pippin. Peppin d'Angleterre *).

Ein zwar nicht großer, aber desto herrlicherer

*) Vielfältig wird er auch genannt: Pomme d'or; Goud-Appel;

Apfel, dem an Feinheit des Parfüms und übereinstimmender Delikatesse des Fleisches und Saftes fast kein Apfel den Rang streitig macht. Er hat meistens die Größe und Gestalt eines Borsdorfers, nur ist er etwas mehr hoch als dick, da der Borsdorfer rund genannt werden kann. Am Spalier und besonders als Orangerie gezogen wird er ansehnlich größer. Auf der Sonnenseite sieht er lebhaft goldgelb und glatt aus; an der Schattenseite gleicht er einem matt gearbeiteten Golde. Auf jener hat er blutrothe Punkte und Flecken, auf letzterer gelblichgrüne. Manche sind auch mit einem dünnen, durchsichtigen Grau bedeckt. Sein Fleisch ist gelblich, solid, sehr zart und voll edlen Safts, dessen Parfüm sehr viele Aehnlichkeit mit dem erhabenen Safte der Ananas hat. Er hat eine pikante Süßigkeit mit einer höchst angenehmen Weinsäuerlichkeit vermischt, und mit einem feinen gewürzhaften Geschmack verbunden, der jeder Zunge angenehm ist. Selbst durch die Kerne vertheidigt er die Ehre seines Namens; die Kerne sind nämlich braunröthlich, und wenn man sie genau betrachtet, so sehen sie aus, als ob auf ihrer Oberfläche feine goldne Pünktchen wären (wie auch schon du Hamel angemerkt hat). Der Apfel wird schon eßbar im December, hält sich bis in den Sommer und oft ein ganzes Jahr lang.

Der Baum wird zwar nur von mittelmäßiger Größe, er treibt aber doch ein gutes Holzgewächs, ist sehr fruchtbar und besonders sehr bald tragbar. Gar oft sieht man in der Baumschule schon im ersten Jahre nach seiner Veredlung auf Johannisstamm, 2 oder 3 der vollkommensten Früchte. Er ist daher zu Zwergbäumen, Zwerghecken und Obstorangeriebäumchen unter allen Aepfeln der schicklichste, hat wegen seiner Fruchtbarkeit und baldigen Tragbarkeit den Johannis- oder Paradiesapfel zu Zwergstamm gar nicht nöthig, sondern liebt mehr den Wildling, auf welchem er viel gesünder ist. Seine Som-

---

Goldapfel; Rein. d'Angleterre, englische Renette; Peppin non pareil, unvergleichlicher Pepping; Little Pepping; Goudelings Pepping.

merschossen sind ziemlich stark, rothbraun, mit feiner Wolle dicht überzogen und stark mit Punkten belegt. Die Augen sind sehr kurz und sitzen enge an einander, die Augenträger breit und etwas hervorstehend. Die Blüthe ist inwendig stark roth, auswendig weiß und roth gestreift. Sie öffnet sich, wie bey den Borsdorfern, nur halb. Die Blätter sind dunkelgrün, an beiden Enden spitz und fein gezahnt. Die Frucht wird bey uns in einer guten Lage und in gutem Boden so gut als in England und Frankreich. Er hat dabey noch den herrlichen Vorzug, daß er in den kältesten Wintern, die viele Obstbäume zu Grunde richten, ausdauert, obgleich er seine Blätter am längsten behält.

114) Die Goldrenette des du Hamel. Reinette dorée d. H. *)

Diese wahre und einzige Goldrenette in ihrer Art kann eine Schwester des so eben beschriebenen Goldpeppings genannt werden. Wegen ihrer Seltenheit und bey den vielen Namen der Goldrenetten muß man ihren Unterschied wohl bemerken. Deswegen nenne ich sie auch nur die Goldrenette des du Hamel, weil dieser sie am besten gekannt und beschrieben hat. Seine Beschreibung fand ich bey der Erziehung dieses schätzbaren Baums stets vollkommen richtig.

Der treffliche Apfel nähert sich in seinem Bau und in seiner Gestalt mehr dem Borsdorfer als dem Goldpepping, obgleich einige auch letzterm sehr ähnlich sind. Die meisten sind aber etwas mehr dick als lang. Stiel und Blume sind auch, wie bey dem Borsdorfer, und von dessen Größe. Die Schönheit seiner Goldfarbe übertrifft die des Goldpeppings, weil die Sonnenseite subtile röthliche Streifen hat, die nicht sonderlich sichtbar sind, mit grossen gelbbraunen Punkten besetzt, die seine Goldfarbe

*) Manger beschreibt diese Sorte unter Reinette jaune tardive, gelbe späte Renette. Knoop nennt ihn nur Geele Renet; Andere Geele franse Renet; noch Andere Goldrenette.

sehr erhöhen. Auf der Schattenseite ist er rauh; er gleicht da dem matten Golde, und sieht deswegen vollkommen aus, wie der Fenouillet jaune, oder wie ein wahrer vergoldeter Apfel. Sein Fleisch ist blendend weiß und höchst zart. Sein Saft, Geschmack und Parfüm ist fast ganz der des englischen Goldpeppings; ich habe außer diesen beiden Sorten noch keine Aepfel gefunden, welche sich im Saft und Geschmack der Ananas so nähern. Er reift im December und ist recht delikat im Februar, hält sich auch oft ein ganzes Jahr.

Der Baum macht ein gesundes Gewächs, ist sehr fruchtbar, und gleicht übrigens sehr dem englischen Goldpepping.

115) Der Edelpepping. Peppin noble.

Dieser treffliche Apfel, eigentlich mehr eine Parmäne, ist länglicht, bis zur Blume zugespitzt, ohne Rippen, hellgelb, an der Sonnenseite mit etlichen rothen Streifen. Es ist eine sehr gute Tafelfrucht, die sich bis Ende Aprils hält.

Der Baum hat die gute Eigenschaft des Goldpeppings, trägt frühzeitig und liefert Früchte, wenn auch die Jahreswitterung den Aepfeln nicht günstig ist. (Aus dem Kaiserl. Schönbrunner Garten.)

116) Der gefleckte Pepping *).

Einer der vorzüglichsten Tapfeläpfel von ausnehmender Größe, und wie ein großer Borsdorfer gebauet. Die Blume steht in einer mäßig tiefen, etwas ausgebreiteten, der Stiel aber in einer etwas tiefen, außerordentlich weiten Aushöhlung. Die Schale ist grünlich gelb, rauh von vielen grauen Flecken und eckigten Punkten, und hat nichts rothes. In ungünstigen Jahren bekommt er leicht Rostflecken. Das Fleisch ist grünlich, fest, doch sehr fein

*) Er wurde zu Merbitz, einem Dorfe bey Halle an der Saale, in einem Bauerngarten entdeckt. Am Baume kann man keine Pfropfstelle wahrnehmen; es steht deswegen dahin, ob er nicht aus dem Kern gewachsen ist.

und zart, saftreich, äusserst aromatisch und delikat, von so starkem Gewürz als der englische Goldpepping. Eßbar vom Februar bis May.

117) Der teutsche Pepping. Peppin Allemand.

Dieser alte in Teutschland bekannte Apfel ist etwas länglicht, von glatter Schale, grünlichgelber Farbe mit gelbbräunlichen Punkten. Sein Fleisch ist solide, sehr weiß, voll hochweinsäuerlichen Safts und von köstlichem Geschmack. Indessen kommt er dem englischen Goldpepping nicht gleich. Er hält sich 8 bis 9 Monate, und ist überhaupt nicht zu verachten.

Baum, Blüthe ꝛc. gleichen dem englischen Goldpepping sehr. Er trägt auch fleißig.

118) Der Gewürzpepping. The Aromatic-Pippin *).

Ein ziemlich ansehnlicher länglichter Apfel, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, der auf der Sonnenseite schön roth und auf der Gegenseite dunkelgelb ist, ein festes, zartes Fleisch, voll gewürzhaften Safts und von angenehmem, erhabenem Geschmacke hat. Er ist eßbar vom Januar bis in den May, und ein Apfel vom ersten Range.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und trägt gut.

119) Der Königspepping. Peppin royale.

Dieser vortreffliche Apfel gleicht ganz dem englischen Goldpepping, nur daß er noch einmal so groß ist.

120) Der Wyker Pepping. Wyker-Pepping. Reinette Belle fleur **). Ronde Belle fleur.

Ein ansehnlicher trefflicher Tafelapfel. Einige Sor-

---

*) Heißt auch Bisamapfel, in der Lausitz Röberling. Er wird auch der große Pepping genannt.

**) Gleichbedeut. Namen: Hollandsche Pepping, Holländischer

ten sind rundlich, andere platter. Auf der Sonnenseite ist der Apfel blaßroth, auf der andern gelb, bisweilen auch nach Art der Renetten grau und braun gefleckt. Sein Stiel ist kurz und meistens mit einem Stück Fleisch überwachsen. Das Fleisch ist fest, hat vielen zuckersüßen Saft und einen edlen Geschmack. Er ist eßbar vom December bis in den März.

Der Baum hat einen besonders starken Wuchs, wird groß und trägt stark.

121) Der Kentische Pepping. The Kentish Pippin.

Dieser Apfel gleicht sehr dem englischen Goldpepping; er ist aber länglichter und hat keine solche röthliche Goldfarbe, sondern nähert sich mehr dem Zitronengelb. Er ist voll von braunen Pünktchen, die eine weiße Einfassung haben; die Blume hat Fältchen, und steht in einer ganz flachen Vertiefung. Sein Fleisch ist zart und trefflich, mit vielem süßen niedlichen Saft und starkem Gewürz. Er hält sich bis Ostern und weiter hin.

122) Der weiße Pepping. Blanke Pepling. Witte Pepling. Engelsche blanke P.

Ein Apfel vom zweiten Range, etwas mehr hoch als dick, von mittlerer Größe, am Stiel am breitesten. Er läuft spitz gegen die Blume zu, ist glatt und weißlich, an der Sonnenseite schön karmoisinroth, zuweilen etwas dunkler gestreift, auch vielmals rings herum blaßroth gefleckt, so daß ihn keine Wachsform übertreffen kann. Er hat ein mildes Fleisch mit gewürzhaftem Saft und von ziemlich angenehmem Geschmack. Er ist eßbar im November, December und tief im Winter.

Der Baum treibt stark und wird ziemlich groß und fruchtbar.

123) Der graue Pepping. Peppin gris.

Er ist dem teutschen Pepping sehr ähnlich, nur daß

---

oder Göt-Pipping; The Holland-Pippin; Ronde Belle fleur; Pomme Madame.

er etwas grösser wird, und auf der einen Seite mit Rauhheiten überzogen ist.

124) Der rothe Pepping. Peppin rouge.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, etwas länglicht, manche auch mehr rundlich; die Blume ist etwas zwischen Falten eingesenkt, die Schale dunkelgrün, mit aschgrauem Rost überzogen, stark mit dunkelroth von unten herauf gestreift; sie wird beym Zeitigen hin und wieder etwas gelblich. Das Fleisch ist zart, solide, voll von überaus angenehmem und etwas gewürzhaftem Saft. Lagerreif ist er im Januar und Februar. Er hält sich bis nach Pfingsten.

Der Baum macht sehr viele nahe beysammen stehende Blätter, starkes kurzes Holz, ist sehr tragbar, und wird deswegen selten sehr groß.

125) Der Sommerpepping. Peppin d'été.

Er hat eine dem Goldpepping ähnliche Gestalt. Sein Geschmack ist köstlich. — In der Jugend haben die Bäume Stacheln.

126) Der Kastanienapfel. Chataigner.

Eine kleine rundliche, doch mehr platte Renette und Fenuillenart, mit rauher, grauer, grünlicher Haut, und auf der Sonnenseite bräunlich roth. Sein Fleisch ist hellweiß, sehr zart, mit häufigem, weinsäuerlichem, süßem Saft und angenehmem Geschmack.

127) Der Anisapfel. Die gelbe Herbstanisrenette. Fenouillet jaune. Venkel-Appel *).

Dieser treffliche und niedliche Apfel hat meistens die Größe des englischen Goldppepings; viele sind etwas

*) Die Fenchel- oder Anisäpfel nehme ich mit größtem Recht unter die Peppings auf, da sie eine Renettenart sind, die den stärksten gewürzhaften Geschmack unter allen Aepfeln haben, und den Anisgeschmack im reichsten Maaße darbieten. Es sind herr-

kleiner, manche größer, insgesammt aber mehr hoch als breit, und gegen die Blume hin etwas spitz zulaufend oder stumpfspitzig. Sie sind durchaus von ganz rauher graugelber Schale und überall mit starken weißlichen rauhen Punkten besäet. Wenn dieser Apfel vom Baume kommt, so sieht er hellgelb aus, je länger er aber liegt, desto dunkler und grauer wird er; weswegen er auch gewöhnlich der graue Fenchelapfel heißt. Wenn die Sonne auf den Baum scheint, so hat man einen herrlichen Anblick, weil dann seine Früchte in einiger Entfernung, wie lauter Gold aussehen. Manche haben auch Warzen, wie die Borsdorfer. Die Blume sitzt nicht tief; der Stiel ist kurz, und steht in einer engen Aushöhlung. Das Fleisch ist sehr zart und fein, mit dem angenehmsten süßen Safte und von einem ganz herrlichen anisartigen Parfüm. Die Frucht muß um Michaelis vom Baume genommen werden. Schon 14 Tage hernach werden einige schon eßbar, nämlich die etwas welken. Die Frucht behält ihren guten Anisgeschmack und Geruch auch nicht länger, als bis Ende Novembers, also nur 6 bis 8 Wochen lang. Alsdann ist der Apfel passirt, verliert seinen eigenen guten Wohlgeruch und Geschmack, und wird auch mehlig.

Die Fenouillets halten überhaupt den niedrigsten Wuchs; viele sind daher zu Zwerg auf Wildlingen vorzüglich tauglich. Ihre Tragbarkeit ist stark.

128) Die Winteranisrenette. Der graue Fenchelapfel. Fenouillet gris. P. d'anis.

Dieser Apfel ist von gleicher Gestalt und fast von gleicher Größe. Seine gelbe Grundfarbe ist wenig und

---

liche Früchte von verschiedenen Sorten. Es befindet sich aber darunter in den pomologischen Werken einige Verwirrung, hauptsächlich, weil man nicht bey allen den rechten Zeitpunkt ihrer Lagerreife genau beobachtet oder entschieden und richtig angegeben hat. Daher kommt es, daß einige Pomologen eine oder die andere Sorte als ohne Geruch angaben, da ihr Reifepunkt in ihrer vollen Güte oft sehr kurz ausfällt, und wenn er passirt ist, der liebliche Anisgeschmack auch sich verloren hat. Dieser Apfel heißt bey du Hamel nach Drap d'or, ist aber der eigentliche goldgestickte Apfel nicht.

selten zu sehen, sondern sie ist vom Rostüberzuge grau, ins Rehfahle spielend, und hat auch zuweilen Warzen. Das Fleisch ist gelblich, fein und zart mit dem erwähnten edlen Anisparfüm. Der Apfel ist eßbar vom December bis Februar, und auch vom ersten Range.

Der Baum gleicht dem vorigen, macht zarte Sommertriebe, gerade und mit feiner Wolle bedeckt, dunkel ins Violette spielend. Die Augen sind lang und nicht sonderlich spitzig, die Augenträger weit hervorstehend. Die Blätter sind klein, schmal und spitzig, weißlich grün und nicht tief gezahnt, mit langen Stielen. Die Blüthe ist inwendig roth gefärbt, außen kirschroth gefleckt.

129) Der weiße Fenchelapfel. Fenouillet blanc.

Ein schöner guter kleiner Pepping, platt, auf der einen Seite höher. Seine Blume ist groß, und steht, wie auch der Stiel in einer sehr rippigen flachen Vertiefung. Die Schale ist weißgelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich mit starken rothen Tüpfeln besäet; im Gelben aber mit weißen Punkten. Um die Höhlung des Stiels herum ist er grau und dann schön hochroth gemahlt, welches ihm ein sehr lebhaftes Ansehen giebt. Sein Fleisch ist blendend weiß, fest, saftig, von einem starken Gewürz, das etwas auf Anis sticht, doch nicht so deutlich als bey den beyden vorhergehenden. Reif ist er um Weihnachten. Er hält sich lange.

130) Der rothgestreifte Fenchelapfel. Fenouillet rouge rayé.

Ein ziemlich kleiner Apfel von der Gestalt eines mittelmäßigen Borsdörfers, 2 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit, blaßgelb, auf der Sonnenseite roth und dunkel gestreift. Sehr feine gelbgraue Punkte sieht man nur im Gelben, aber oft große braune Flecken, mit schönen rothen Streifen. Sein Fleisch ist hellweiß, fest, sehr fein, voll Saft, von sehr erhabenem Geschmack und einem so starken aromatischen Parfüm, daß er das ganze Zimmer mit seinem lieblichen Geruch erfüllt. Er reift Anfang Novembers und dauert bis Ende Februars.

Der Baum ist sehr tragbar. Es mag im Frühjahr frieren oder nicht, er bringt seine Früchte doch häufig.

131) Der rothe Fenchelapfel. Rother Anisapfel. Fenouillet rouge. *)

Ein etwas plattrunder kleiner Apfel, von Gestalt eines runden Borsdorfers, 2 Zoll hoch und breit, mit eingesenkter Blume und tiefstehendem kurzen Stiele, mit grauer, auf der Sonnenseite braunrother Schale, wovon man aber oft wenig sieht. Sein Fleisch ist weiß, fest, von süßem Safte und einem angenehmen Parfüm Er reift um Weihnachten, und hält sich bis in den März.

132) Der rothe Agatapfel. Enkhuiser Agatapfel. Aagtje. Enkhuiser Aagtje. **)

Ein wie geschliffener Agatstein glänzender, rother und gelber, sehr schöner Apfel, von der Größe der Herbstanisrenette, von ausgezeichneter Ey-Gestalt, so daß man die Frucht weder auf den Stiel, noch auf die Blume stellen kann. Die Röthe ist mit dunkelrothen Flammen und Flecken schattirt. Hinten sind sie etwas gelb; manche sind aber fast ganz roth. Der Stiel hat häufig einen rothen Fleischanwuchs. Das Fleisch ist fest, weinhaft, saftig, von überaus gutem Parfüm. Es wird im Liegen gelb, und dann ist der Apfel erst recht wohlschmeckend. Von Zwergstämmen ist er bey weitem nicht so gut, als von hochstämmigen Bäumen, weil die Frucht am Zwergbaume zu dick, zu schwammig, und daher zuletzt trocken und mehligt wird, welches bey Hochstämmen nie der Fall ist. — Er hält sich bis in den März.

Der Baum treibt überaus stark, wird groß und trägt ausserordentlich.

133) Der weiße Agatapfel. Der süße Agatapfel. Soete Enkhuiser Aagtje.

Dieser hat mit den rothen fast einerley Gestalt; nur hat er nicht so viel Röthe. Sein Fleisch aber ist milde,

*) Er heißt auch Bardin; bey Quintinye der Courtpendu.

**) Heißt auch: Enkhuiser Maagt; Trynweuwster.

hat einen süßen Saft und ziemlich angenehmen Geschmack; doch ist er mehr unter die Kochäpfel zu zählen.

134) Der marmorirte Sommerpepping, ein kleiner, nicht ansehnlicher, aber delikater Tafelapfel. Er hat eine feine gelbliche mit etwas Roth vermischte glänzende Schale, etwas marmorartig.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten der Parmänen.

Diese Sorten Aepfel machen wieder einen Theil der Peppings aus. Das Wort Parmäne ist gleichfalls aus dem Englischen und heißt so viel als ein Birnapfel. Obgleich nun kein Pomologe errathen kann, was damit gemeint seyn soll, ob er wegen seiner Güte der Birnen Stelle vertreten könne, ob er birnförmig sey, ob er dem Geschmacke, Safte u. dgl. nach eine Verwandtschaft mit den Birnen habe; so naturalisiren wir doch das Wort billig und behalten es bey, um alle Verwirrung zu vermeiden.

Es lassen sich bey den Parmänen bis jetzt noch keine besondere charakteristische Kennzeichen festsetzen. Sie sind ein Theil der Peppings und gehören dazu, nähern sich aber doch, was ihre Gestalt betrifft, wieder mehr den Renetten als jene. Das Charakteristische des Parmänengeschlechts fällt also zwischen Renette und Pepping; es ist eine Abkunft von beyden. Ihre Bäume treiben viel stärker und werden grösser, als der größte Theil von jenen; sie haben gewöhnlich glänzende, schmalspitzige Blätter mit röthlichen Stielen. Die Früchte sind meistens vom ersten Range.

Wir rechnen dazu unter andern:

135) Die Winterparmäne. Peppin-Parmain d'Angleterre. *)

Ein ziemlich grosser, mehr länglichter, als runder Apfel, der auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern

*) Gleichbedeutende Namen sind: Pepp. Parmain d'hyver; The Herefordshire Pearmain; Engelse Parmain Pippin; Grauwe of blanke Pepping van der Laan; Zeuwsche Pepping; Peremenes; Perm. Pep. musqué.

roth gestreift ist, von gelblichem milden Fleische, zuckerhaftem Safte und sehr feinem Geschmacke. Er ist eßbar von Weihnachten bis Ostern.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß und tragbar. Seine Sommerschossen sind braunroth, mäßig getüpfelt, mit weißer Wolle bedeckt. Die vorjährigen sind wie übersilbert. Die Augen sind klein und spitzig, die Augenträger hoch, stark vorstehend. Das Blatt ist nicht gar groß und gewöhnlich eyförmig.

136) Die Königsparmäne. Parmain royal. *)

Dieser große ansehnliche Apfel ist gemeiniglich etwas runder als ersterer, von dem er abzustammen scheint. Seine Blume steht in einer platten Aushöhlung, wie bey dem Borsdorfer. Er ist auf der Sonnenseite bräunlich, auf der andern grünlich gelb, hat ein mildes gelbliches Fleisch, sehr lieblichen Saft und feinen angenehmen Geschmack. Seine Dauer ist den ganzen Winter hindurch.

137) Sommerparmäne. Summer Pearmain.**)

Die Form des Apfels ist parabolisch. Seine Höhe beträgt bey manchen Früchten 3 bis 4 Zoll. Die Farbe der Haut ist gelblich, an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist gelblich, weich und milde; der Saft angenehm süß, fast ohne alle Säure; der Geschmack fein. Ein sehr schöner und beliebter Apfel, der oft schon vom Baume eßbar, und doch bis gegen die Fasten genießbar ist. — Der Baum wächst schön pyramidenförmig, trägt sehr reichlich, und gewährt dann mit seinen bald größern, bald kleinern rothbemalten Früchten einen prächtigen Anblick.

138) Drü Pärmäne. Abrahamsapfel. Drue-Parmain.

Ein vorzüglicher mit Recht sehr beliebter Apfel, der das Besondere hat, daß er vom Baum eßbar, und doch

*) Heißt auch Engelse Könings oder Kings-Peppin; Dubbelde Parmain; Merveille Parmain; Parmain royal de longue durée; Königsapfel.

**) Hirschfeld. I. Th. S. 122. Manger I. Th. S. 72.

dabey sehr dauerhaft ist, so daß er noch um Pfingsten seine Güte behauptet. *) — Er ist rund, schön, fast ganz roth, scheint nur ein wenig grüngelblich durch, hat ein kleines vertieftes Auge, um welches Bucklen stehen; alles übrige ist glatt. Sein Fleisch ist grünlich und hat einen feinen vortrefflichen Geschmack.

Der Baum ist überaus tragbar, zu Hochstamm und Zwerg geschickt.

139) Die Pärrenette. Birnrenette. Pearrenet.

Ein überaus köstlicher englischer Apfel, der Pearmain ähnlich, wie ein starker Borsdorfer groß, von zartem, gelblichem, weichem Fleisch, von Delikatesse und einer Rheinweinsäure, worüber nichts geht. Eßbar sind sie schon im October, Anfangs am besten. Man muß sie aber im Abpflücken, Tragen und Legen glimpflich behandeln.

140) Der Birnapfel. Die graue Birnsüße des Knoops. **)

Ein mittelmäßig großer Apfel, rundlich, oben etwas eingedrückt mit Falten und Rippen, gelblich, mit grauen Punkten und Queerstrichen bezeichnet. Auch hat er bisweilen an der Sonnenseite Röthe. Sein Fleisch ist milde, locker und hat einen sehr süßen Saft, so daß der Apfel einer gewürzhaften nicht sehr saftreichen Sommerbirne ähnlich ist. Er welkt gern, wie die Fenouillen, und reift im November. — Der Baum trägt reichlich. Seine jährigen und zweyjährigen Sommertriebe schillern ins Violette, und sein sehr langgestieltes, schmales, mattgrünes Blatt macht den Baum leicht kenntlich.

141) Der Schleswigsche Erdbeerapfel.

Ein ziemlich ansehnlicher hochgebauter schöner Sommer- und Herbsttafelapfel, 2 Zoll breit und 2 Zoll hoch.

---

*) Daher nicht nur seine viele Benennungen in den Pomologien, z. B. bey Knoop, Manger rc., sondern auch seine Vervielfältigungen, welche meistens Identitäten sind.

**) Er wird auch Kaysersüße, Kaysers Soete und Soete van Dekker genannt. —

Gegen die Blume läuft er etwas spitzig zu. Die wollige Blume hat eine kleine Vertiefung und ist mit Falten umgeben, die sich in sechs flachen Rippen über die Frucht bis in die Stielhöhle erstrecken. Die Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite goldgelb, mit schönen Carmosinrothen Strichen und Punkten bemalt. Das Fleisch ist zart, saftig, von einem sehr angenehmen, doch nicht Erdbeer- und Calvilartigen Geschmack. Eine grüne Ader geht um das Kernhaus, das oft drey vollkommene Kerne in einem der fünf Fächer hat. Die Frucht reift Anfangs Septembers und hält sich sechs Wochen. — Der Baum hat braune Sommertriebe mit weißen Punkten, große, nicht stark anliegende Augen, mit kleinen Augenträgern, länglichte, spitzzige, rinnenförmig gebogene Blätter, die bogenförmig gezahnt sind.

142) Der goldgestickte Apfel. Drap d'or. Vrai Drap d'or.

Ein platter Apfel von ansehnlicher Größe, 3 Zoll breit und 2 Zoll hoch, dessen Blume in einer etwas flachen und mit Falten umgebenen Vertiefung steht, der kurze Stiel aber in einer noch seichtern Aushöhlung. Seine Schale ist glatt und hat eine schöne gelbe, dem matten Golde gleichende Farbe mit sehr kleinen braunen Pünktchen und einigen kleinen runden Flecken, auch hellgrüne Strahlen die sich von der Blume gegen den Stiel ziehen. Sein Fleisch ist gelb, milde und locker, von einem angenehmen Safte und Geschmacke, so daß er mit im ersten Rang der Tafeläpfel stehen kann. Eßbar ist er im December. Er dauert bis in den Januar.

143) Der Charakterapfel. Character of Drap d'or. *)

Dieser muß nicht mit dem vorigen verwechselt werden, (wie in den meisten Pomologien geschieht) obgleich er wahrscheinlich eine Abstammung oder auch Ausartung von

*) Gleichbedeutende Namen: Renette Drap d'or; Caracter-Appel; Pomme de St. Julien, oder P. de Julien en Normandie; Embreidered - Apple.

ihm ist, und Holz und Gewächs mit ihm übereinkommt. Ein ziemlich grosser runder Apfel, der auf grünlichgelbem Grunde ringsherum braune feine ästige Striche hat, als wenn er mit Laubwerk oder Charakteren bezeichnet wäre, woher er auch seinen Namen hat; bisweilen ist er auch an der Sonnenseite röthlich. Sein nicht gar häufiger Saft ist weinigt, das Fleisch ist fest und gelblich. Sein Geschmack ist angenehm, nur muß man ihn nicht zu früh vom Baume nehmen. Er ist gut vom December bis Februar.

§. 10.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Klasse der Kanten- oder Rippenäpfel.

Von diesen und den folgenden Aepfel-Klassen haben sich die Familiencharaktere so verloren, daß man nicht gut im Stande ist, (ohne unzählig viele Nebenzweige von Gattungen aufzustellen, welche die Wissenschaft nur verwirren würden) dieselben in ein anderes System zu bringen, als nach den Unterscheidungszeichen ihrer äußern Gestalt. Durch Veredlung auf verschiedene Wildlinge, durch Lage, Klima und Boden, und dann auch durch die Charlatanerie vieler Handelsgärtner haben sich die Sorten so vervielfältigt, daß oft eine Sorte wohl zehn Untervarietäten erhalten hat, denen allerhand Namen gegeben wurden. Die Abarten und Ausarten lassen selten ihren Ursprung entdecken. Indessen sind sie unter so wenigen Rubriken am leichtesten zu merken und zu klassifiziren.

Freilich ist dies immer eine unvollständige Eintheilung und Charakterisirung, weil einer und derselbe Baum Früchte von oft gar verschiedener Form trägt. Indessen, man muß die Form nach den meisten Früchten annehmen und beurtheilen; auch wird die Anzahl solcher nach Form bestimmter Früchte mit der Zeit sehr vermindert, wenn man durch mehrere Erfahrungen und Vergleichungen nicht nur mehrere Familien, sondern auch die Abarten davon durch botanische Beobachtungen entdeckt. Wenn der Grund eines Gebäudes gelegt ist, so kann der weitere Bau leicht gemacht werden.

Einstweilen theilen wir die Klasse der vorzüglichsten Kanten- oder Rippenäpfel in folgende ein:

A. Solche die ganz mit Ecken und Rippen umgeben sind.

B. Solche, die nur rippig am Auge sind.

A. Mit ganzen Rippen: *)

144) Der Winterpostof. Postophe d'hyver. **)

Ein recht guter ansehnlicher grosser Apfel, mehr dick als hoch, mit 5 starken Rippen umgeben. Seine Blume ist klein und steht in einer ziemlich weiten Vertiefung. Sein Stiel ist kurz und dünn, in einer tiefen engen und glatten Aushöhlung. Er ist sehr glatt und glänzend, größtentheils dunkelkirschroth und auf der Schattenseite hellroth. Sein Fleisch ist gelblich und fest, und hat einen erhabenen feinen säuerlichen Saft. Die Kerne sind in ihren engen Fächern meistens taub. — Er hält sich auch bis in den May und noch länger.

Der Baum treibt mittelmäßig lange und dicke Sommerschossen, die ins dunkle Violet fallen, mit dicker Wolle umgeben. Die Augen sind breit und stumpf, die Augenträger breit und die Blätter groß, oval, dunkelgrün und unten weißlich.

145) Der Winterzitronenapfel. Limonenapfel. Winter-Citroen-Appel. Limoen-Appel. Citron d'hyver.

Ein mittelmäßig großer länglichtrunder Apfel, der mit dem Sommerzitronenapfel keine Aehnlichkeit hat, auch

*) Es versteht sich, daß alle Sorten dieser Klasse ein gewöhnliches enges Kernhaus haben, da sie sonst ein großes und weites Kernhaus zu der Familie der Kalvillen setzen würde.

**) Der Ursprung des Namens ist unbekannt. Die Frucht hat mit dem Borsdorfer nicht das mindeste gemein, daher auch gar keine Wahrscheinlichkeit ist, daß sein Name von diesem teutschen Apfel abstammen sollte. — Es giebt auch einen guten

ihn an Güte weit übertrifft. Seine Schale ist glatt, und bey der Reife schön zitronengelb. Sein Fleisch ist ziemlich milde, von einem recht guten und angenehmen Geschmack. Er empfiehlt sich auch durch seine Dauer, die sich bis in den Februar und März erstreckt.

Der Baum macht kein grosses Gewächs, ist aber sehr tragbar.

146) Der Sommer-Quittenapfel. Quince-Appel.

Ein nicht grosser englischer Sommerapfel, der auf 3 Wochen vortrefflich ist. Sein Stiel steht, wie bey der Quitte, fast ganz flach. Seine Schale ist auf einer Seite gelb und auf der andern röthlich; sein Fleisch hat einen besonders guten Geruch und Geschmack. Er reift im September.

Der Baum hat auch etwas zwergartiges von der Quitte, und bleibt klein; daher schickt er sich an das Spalier gut.

147) Der Apfel von hoher Güte. Haute-Bonté.

Der Haute-Bonté ist ein sehr guter grosser Apfel, an den Enden breit gedrückt, und etwas mehr dick als hoch. Seine Rippen gehen nicht sämmtlich über die Frucht. Das Auge steht tief, mit Beulen umgeben. Der Stiel ist dick und steht in einer tiefen engen Aushöhlung. Die Haut ist glatt, hellgrün und bey der Reife gelblich, an der Sonnenseite kaum merklich röthlich. Sein Fleisch ist weiß, doch ein wenig grünlich, zart, mit einem fein säuerlichen Safte und starken Parfüm. Sie reifen im Januar und Februar; einige halten sich länger.

Der Baum treibt gut. Seine Sommerlatten sind röthlich, fast ohne Wolle, hin und wieder getüpfelt, die Augen breit und spitz, mit rothen Punkten, die Augenträger mäßig vorstehend.

Sommerpostof, der ein wenig kleiner und heller von Farbe ist, und im August zeitigt; dieser gehört zu den Kalvillen. Aber ohngeachtet seines Namens ergeben alle Merkmale, daß er vom rothen Kalvil abstamme, und nicht von Winterpostof.

148) Der Pariser Apfel. Pomme de Paris.

Einer der grösseſten Aepfel, dick und rundlich. Er zeigt 5 flache Ecken, hat ein großes tiefes Fruchtauge in einer regelmäßigen Vertiefung und einen kurzen starken Stiel in einer ziemlich starken Aushöhlung. Die Schale ist gelblich grün und bey der Zeitigung schön goldgelb, oft sehr rauh mit vielen Punkten und großen grauen Flekken. Sein Fleisch ist milde, gelblich, voll süßen Safts, mit einem sehr angenehmen Parfüm. Er hat ein ziemlich starkes Kernhaus, mit vielen tauben Kernen. In manchen Jahrgängen wird es unter der Schale etwas stüppig; doch nicht häufig. Reif ist er um Weihnachten und haltbar. Ein Apfel vom ersten Range.

Der Baum treibt stark und wenn man ihn hochstämmig halten will, so muß man ihm vor dem Winde eine gedeckte Lage geben; sonst bleiben oft wenige Früchte wegen ihrer Größe am Baume.

149) Der Antillische Apfel. Incomparable des Antilles.

Ein großer trefflicher Winterapfel, der nach der Blume etwas spitzig zuläuft, einen kurzen dünnen Stiel und eine blaßgelbe, nach der Sonnenseite etwas roth angelaufene Schale hat. Die Frucht ist mit einigen stumpfen Rippen umgeben. Häufig hat sie auch Warzen. Das Fleisch ist gelblich, zuckersüß. Um Weihnachten ist sie lagerreif.

150) Der gelbe englische Goldgülderling.

Ein schöner großer fast kegelförmiger Tafelapfel.

151) Der grüne Kaiserapfel. Pomme impériale verte.

Ein großer schätzbarer Wirthschaftsapfel, gewöhnlich von unregelmäßiger Form. Das Fleisch ist locker, grünlich gelb, voll Saft und von süßem Weingeschmack. Die Schale grünlich und wie mit rothem Eisenrost angelaufen.

Außerdem gehört hierzu noch der sehr gewürzhafte Alantapfel, gelb mit schönen schmalen rothen Streifen; der Adamsapfel, ein guter Wirthschaftsapfel; der Bouteillenapfel, ein wirthschaftlicher Apfel vom An-

sehen der kleinen Branntweinsbouteillen; der Probst-apfel, fast cylinderförmig; der Frankenapfel; die gestreifte Violette; der Ludwigsapfel; der bunte Langhans; der Schleswigsche Erdbeer-apfel; der große rothe Herbstfaros; der rothe Cardinalsapfel; der rothe Sommerrambur; der weiße holländische Käsapfel; der Wachs-apfel oder weiße Taffetapfel. (Siehe Beyträge rc. S. 110 f.)

B. Rippig am Auge.

152) Der gelbe Gülderling. Geele Gulderling *).

Ein mittelmäßig großer Apfel von etwas länglichter Form, meist zugespitzt, bisweilen auch konisch. Die Blume steht in einer nicht tiefen Einsenkung mit Falten umgeben. Die Schale wird bey der Zeitigung goldgelb, bisweilen auf der Sonnenseite mit einem Anfluge von Röthe. Sein Fleisch ist gelblich, zart und milde, mit einem gewürzhaften Safte und angenehmen Parfüm. Er reift im December und Jannar, und ist nicht nur einer der besten Tafeläpfel, sondern auch für die Küche sehr vorzüglich.

Der Baum macht ein gutes feines Holzgewächs, wird jedoch nicht sehr groß, trägt aber unvergleichlich.

153) Der rothe Gülderling. Rother englischer Gülderling. Rode Gulderling.

Auch einer der besten Tafeläpfel. — Er hat jenes Gestalt und Größe; zuweilen ist er nur etwas mehr eckig. Wenn er reif ist, so hat er eine Purpurfarbe, wodurch hie und da, besonders an der Schattenseite, etwas Grünes durchschimmert. Sein Fleisch ist milde und von einem

*) Heißt auch: Enkelde Gulling, einfacher Gülderling; Fyne Gulling; Goud Appel, Goldapfel; Haute bonté (der aber der eigentliche und ächte nicht ist, sondern der vorhergehende); Schaafsnase.

feiner angenehmen Geschmack. Er ist eßbar im Januar und Februar.

Der Baum ist von gutem Gewächs und sehr tragbar.

154) Der weisse Gülderling. Weisser englischer Gülderling.

Dieser ist etwas mehr breit als hoch, hellgrün, bey der Reife gelblichweiß, oft mit einer Röthe auf der Sonnenseite, von mildem feinem Fleisch, erhabenem weinsäuerlichem Safte und angenehmem Geschmack. Er hält sich bis in den März.

155) Der spanische Gülderling. Spaansche Gulderling, auch Framboos, Winter-Framboos-Appel.

Ein ziemlich grosser langer Apfel, von glatter grünlichgelber blasser Schale, oft auf der Sonnenseite röthlich oder gestreift, von mildem Fleisch und ziemlich gutem, jedoch nicht sehr erhabenem Geschmack. Eßbar im Februar und März. — Vom zweiten Range.

156) Der rothe Kronapfel. Rother Winterkronapfel. Roode Kroons-Appel. Tulp-Kroon.

Ein sehr feiner holländischer Apfel vom ersten Range. Er ist mittelmäßig groß, hat eine nicht tief stehende starke Blume mit Falten umgeben. Der Stiel ist lang und steht in einer sehr tiefen Aushöhlung. Seine Farbe ist stark roth, und darin schön dunkelroth geflammt, weswegen er auch Tulpenapfel, Tulp-Kroon-Appel genannt wird. In seiner stark rothen Farbe, die mit Gelb vermischt ist, stehen kleine gelbe Punkte. Er ist sehr glatt und glänzend; er spiegelt, wenn er mit einem Tuche abgerieben wird. Deswegen wird er auch (doch sehr uneigentlich) der doppelte Agatapfel (Dubbelde Roode Aagt-Appel) genannt; er gränzt aber mehr an die Gülderlinge. Sein Fleisch ist milde, locker, sehr saftig, von feinem und überaus angenehmem

Geschmack und Parfüm. Wenn er aber passirt ist, so wird er mehlig. Er ist sehr gut, sowohl frisch als gekocht, und wird von den Holländern für einen der besten gehalten. Reif ist er im Januar und Februar.

Der Baum wird groß und trägt alle Jahre.

157) Der Fürstenapfel. Pomme de Prince.

Ein ziemlich ansehnlicher Apfel, etwas länglicht, nach oben zu verjüngt zulaufend, mit starken Falten um die Blume, und einem tief eingesenkten langen Stiele in einer engen Höhlung. Seine Farbe ist lange grün, bey der Lagerreife aber hellgelb und auf der Sonnenseite goldgelb, mit einigen zarten braunen Punkten. Sein Fleisch ist bey der Zeitigung milde und hat einen angenehm säuerlich süßen Saft. Reif ist er vom October bis in den März.

158) Der braunrothe Winterapfel.

Ein recht ansehnlicher, etwas platter, sehr dunkelrother, schätzbarer Apfel. Seine Blume hat starke Blättchen und steht in einer flachen sehr faltigen Vertiefung; der Stiel steht auch nicht tief und ragt daher ½ Zoll hervor. Seine Schale ist glatt, braunroth auf der Sonnenseite, und grünlich auf der andern, hin und wieder mit weißen Tupfen, die aber in der dunkelrothen Farbe nicht sehr merklich sind. Sein Fleisch ist außerordentlich zart, milde und fein, hat einen süßen Saft und einen überaus angenehmen, obgleich nicht sonderlich aromatischen Geschmack. Er ist eßbar vom December bis in den März, und trägt bald sehr voll. Er ist um Leipzig besonders bekannt.

159) Der Sommerrambur. Weißer Sommerrambur. Rambour *).

Ein sehr großer Apfel, fast dem Pfundapfel gleich,

---

*) Gleichbedeut. Namen: Rambour franc; Ramb. blanc; Charmant blanc; Ramb. aigre; Pomme de Notre Dame; Gelber Lederapfel; Lothringer. — Er stammt aus Ramburés, einem Dorfe in der Piccardie.

breitgedrückt, und wegen seiner Buckeln oft von unregelmäßiger Form, mit einer großen Blume, mit Beulen umgeben, und einem kurzen Stiele in einer tiefen engen Aushöhlung. Auf der Sonnenseite ist er weißlich und roth gestreift; auf der andern hellgelb, und um dem Stiele herum grün. Sein Fleisch ist etwas rauh und körnig, und sein Saft säuerlich. Er ist ein guter wirthschaftlicher Apfel, vornehmlich zum Kochen, da das Feuer sein Fleisch zart und gut und seinen Saft angenehm macht. Er zeitigt Anfangs Septembers und ist zum Kochen am besten, wenn er noch nicht auf dem Lager milde wird; sonst verliert er allzuviel von seiner Säure.

Der Baum wird groß und fruchtbar, hat violetbraunrothe, wollige und klein punktirte Sommertriebe, große und kurze Augen, und große, unten sehr wolligte Blätter.

160) Der Winterrambur. Rambour d'hyver, oder Rambour rouge.

Dieser ist ein noch besserer wirthschaftlicher Apfel, von gleicher Gestalt, nur noch etwas dicker. Seine Grundfarbe ist gelb, überall mit rothen Strichen und Punkten gezierct, welche auf der Sonnenseite schön blutroth, auf der Schattenseite aber heller sind. Sein Fleisch ist ziemlich zart, weiß und etwas grünlich, der Saft etwas erhaben, hinten nach nur etwas säuerlich. Er hält sich bis Ende März.

Der Baum gleicht ganz dem vorigen.

161) Der kleine Api-Apfel. Pomme d'Api *).

Dieser bekannte kleine Apfel hat ein gar verschiedenes Urtheil. Viele loben ihn außerordentlich, Andere machen sich nichts aus ihm. Die Ursache davon mag wohl die

*) Gleichbedeut. Namen: P. d'Api rouge; Api roesje; Pomme de Demoiselle, Jungfernapfel; Pomme de bonne Compagnie; Traubenapfel; Böhenapfel; Welscher. — Der Römer Appius Claudius hat ihn zuerst nach Italien gebracht, und von diesem hat er den Namen.

seyn, weil er auf Wildling, worauf er veredelt wird, auf Klima und Erdreich, überaus empfindlich ist, und daher nicht überall gleich gut wächst. — Seine Gestalt ist schön. Er ist mehr breit als hoch; seine kleine Blume steht in einer Vertiefung, die mit Beulen umgeben ist, und sein langer zarter Stiel in einer breiten und tiefen Aushöhlung. Seine Haut ist hellgelb, glänzend und mit einer überaus schönen Karminröthe auf der Sonnenseite bemalt. Sein Fleisch ist zwar überaus fest und krachend im Genuß, aber doch sehr fein, weiß und voll edlen süßen Safts, der sein eigenes Parfüm hat. Wegen seines soliden Fleisches hat er daher auch die Tugend, daß er nie mehlig wird, und tief in den Sommer hinein frisch und saftig bleibt. Von Zwergbäumen ist er nach Neujahr eßbar, aber von Hochstämmen erst im März. Um seine vollkommene Güte zu erhalten, muß man ihn auch lange am Baume lassen. Dem Froste widersteht er am meisten unter dem Obste, sowohl am Baume als auf dem Lager. Ueberhaupt sollte dieser kleine niedliche Apfel in keinem vollkommenen Obstgarten fehlen. Er ist die kleinste Frucht unter den Aepfeln.

Der Baum wird nicht groß; er treibt viel gerades und feines Holz, und trägt viele Früchte bey einander. Seine Schossen sind dünn, lang und violetbraun mit vielen Punkten. Seine Augen sind stark und deren Träger hervorstehend, die Blätter klein und tief gezahnt. Die Blüthen aber sind rosenfarbig geadert.

162) Der große Api-Apfel. Gros Api *).

Dieser ist über die Hälfte größer, als der vorige, und fast von ähnlicher Gestalt. Der Stiel aber ist kurz und zart, und die Farbe auf der Sonnenseite ist dunkler kirschroth als bey jenem. Diese schöne Röthe wird auf der Schattenseite heller. Bisweilen ist auch diese Seite gelblich und roth gestreift, manchmal der ganze Apfel gelb

---

*) Er heißt auch der Rosenapfel, P. Rose. Allein da mehrere Aepfel eigentlicher Rosenäpfel heißen, so sollten solche überflüssige Namen wegbleiben.

und roth marmorirt. Sein Fleisch ist sehr weiß und solide, doch nicht so fest und fein, als bey dem kleinen, auch sein Parfüm ist nicht so erhaben. Daß er von seiner schönen Röthe den Namen des Rosenapfels hat, ist wahrscheinlicher, als von einem Rosenparfüm. So viel ist jedoch gewiß, daß man diesen Apfel mit der Schale essen muß, wenn man seinen völligen Wohlgeschmack empfinden will, welches nicht jedem Obstliebhaber bekannt ist. Er hält sich auch lange, und ist immer schätzbar genug, wenigstens gehört er in den zweiten Rang.

Der Baum ist derselbe, wie des kleinen Api.

163) Der weiße Taffet-Apfel. Taffetas blanc *).

Ein glänzend weißer, plattrunder Apfel von mittlerer Größe, unten herum etwas röthlich angelaufen, welches ihn sehr erhebt. Es scheint diese Röthe kaum wirklich sich auf der ganzen Sonnenseite herumzuziehen; manche sind auch schneeweiß. Genau betrachtet hat er flache Rippen. Die Blume sitzt tief und ist mit vielen zarten Falten umgeben; der Stiel sitzt auch sehr tief und ist kurz. Sein Fleisch ist so weiß wie Schnee, locker und hat nicht allzu viel Saft, daher man seinen Reifepunkt, der um Weihnachten ist, nicht darf passiren lassen, damit er nicht mehlig werde, obgleich er bis Ende Februars dauert. Sein Geruch ist schon äußerlich stark und angenehm, und sein Geschmack hat einen gewissen eigenen haut goût, ohngefähr rosenartig, der vielen Gaumen sehr angenehm ist, aber nach seinem Reifepunkte vergeht.

164) Der Atlasapfel. Pomme Satin.

Ein mittelmäßig großer Apfel, 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Die Schale ist glatt, goldgelb, hin und wieder grünlich durchscheinend, voll grauer Punkte mit einer

---

*) In England heißt er Königsapfel, P. royale; aber nicht der Royale d'Angleterre. Henne nennt ihn den weißen Taffetapfel.

weissen Einfassung. Der Stiel ist zart, ½ Zoll lang, und steht in einer seichten grau ausgefütterten Höhlung. Das Fleisch ist sehr saftig, milde, gut und wohlschmekkend. Der Apfel hält sich bis in den August.

165) Der Orangeapfel. Oranje-Appel. Engelsche Oranje-Appel.

Dieser ist ein etwas kleiner rundlicher platter Apfel vom ersten Range, 2 Zoll hoch und breit, mit Falten um die Blume. Seine Schale ist glatt, schön gelb, gewöhnlich rings herum mit blaßrothen starken Strichen gefleckt. Sein Fleisch ist gelb, milde, mit einem gewürzhaften Safte und angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im December und Januar.

Der Baum treibt gut und ist fruchtbar.

166) Der grosse Richard. Grand-Richard.

Ein hollsteinisches Gewächs, von Hirschfeld bekannt gemacht, ziemlich groß, mit wenig vertieftem, rund umher geripptem Auge, von grüner, ringsum mit Roth durchstreifter Farbe, weissem und zartem Fleisch, von melonenartigem Geruch, etwas säuerlichem Saft und angenehmem erdbeerartigem Geschmack. — Er scheint zu den Kalvillen zu gehören, sein Kernhaus ist aber nicht beschrieben. — Hier hat der Baum noch nicht getragen.

167) Der Pfundapfel. Der gelbe Tellerapfel. Großer Rambur. Le Rambour Gros.

Ein guter deutscher wirthschaftlicher Apfel, und zwar einer der größten, denn er hat 4 Zoll im Durchschnitt. Hoch ist er etwas weniger. Seine Schale ist anfangs gelblichgrün und glatt, wird aber im Liegen gelb und fettig. Selten bekommt er etwas Röthliches auf der Sonnenseite. Sein Fleisch wird etwas weniges locker, und hat einen süßsäuerlichen Saft. Er hält sich eßbar und brauchbar vom November bis Februar. Er dient hauptsächlich zum Kochen, zu Schnitzen und zu Cyder.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Er wächst

in 10 Jahren stärker als ein anderer in 20 Jahren. Seine Sommertriebe sind dick, braun und weiß punktirt, die Blätter groß und fett, die Blüthe groß und blaßroth. Er ist sehr dauerhaft gegen die Witterung.

§. 11.

Beschreibung einiger vorzüglicher Sorten von der Klasse der Plattäpfel.

Zu diesen Aepfeln werden diejenigen gezählt, welche nicht so hoch als breit sind, also an beyden Enden platt gedrückt, dabey aber ohne Rippen und Beulen.

Dergleichen sind:

163) Der buntgestreifte Apfel. Papageyapfel. Pomme panachée. Pomme de Perroquet *).

Seiner besondern Schönheit wegen stände er im ersten Range, nach seiner Güte aber gehört er nur in den zweiten. Er ist ziemlich groß und ansehnlich, von plattrunder Gestalt, doch gewöhnlich mehr hoch als dick. Der Stiel ist meistens fleischig und wie bey den Quitten angewachsen, ohne alle Höhlung. So lange er am Baume ist, sieht er gar schön gemalt aus; er hat ringsum abwechselnde Streifen, als wenn er linlirt wäre, und zwar schöne rothe, gelbe, gelbweißliche und grüne Streifen. Wenn er aber liegt, so verlieren sich bey seiner herannahenden Lagerreife die Farben sehr stark, er wird blaßgelb und es bleiben nur blasse Spuren seiner ersten schönen Streifen. Aber nicht nur die Frucht ist gestreift, sondern auch das Holz. Besonders sind die Sommerschossen schön hochroth und braun gestreift, ja auch die Blätter haben in der Mitte große gelbliche Flecken, fast wie die panaschirte Aprikose. — Sein Fleisch ist milde, weiß,

*) Heißt auch Pomme Suisse panachée, der gestreifte Schweizerapfel, nicht weil er etwa aus der Schweiz abstammte (denn er ist schon teutschen Ursprungs), sondern weil er wie die Schweizerbirn gestreift ist.

mit ziemlich gutem weinsäuerlichem Saft und Geschmack, aber mit keinem sonderlichen Parfüm. Bis Weihnachten ist er am besten, hernach passirt er und wird mehlig. In guten Kellern hält er sich indessen bis zum Frühjahr.

Der Baum treibt sehr gut, ist recht fruchtbar, und seine grossen Früchte hängen sich büschelweise. Seine Sommertriebe sind, wie gemeldet, purpurroth gestreift, und von überaus lieblichem Ansehen; die Augen sind groß, auch roth gefleckt und sich vor allen sehr auszeichnend. Die Blätter sind dunkelgrün, meistens mit einem grünlich gelben irregulären Flecken in der Mitte geziert; die Blüthe ist groß, und gewöhnlich schön pfirschblüthfarben. Der Baum ist aber zum Brande geneigt, sobald er Mistdünger bekommt.

169) Der violette Apfel. Pomme violette.

Dieser Apfel ist selten, wenig bekannt, und man findet ihn auch in keinem pomologischen Werke beschrieben. Ich habe den Baum aus Frankreich erhalten. Er ist ansehnlich groß, meistens plattrund, viele aber sind auch mehr hoch als dick, manche haben an der Blume Beulen oder Falten. Der Baum bringt seine Früchte oft in verschiedenen Gestalten. Indessen ist diese Sorte sehr kenntlich; denn die Grundfarbe ist durchaus schwarzroth; darüber aber zieht die Natur einen so starken blauen Puder, als sonst bey keinem Apfel in der M[illegible] gefunden wird. Denn die am stärksten bestäubte Pflaume hat keinen dichtern Staub als dieser Apfel. Weil nun die dunkelrothe Farbe etwas durchschimmert, so sieht er ganz violet aus. Das Fleisch ist weiß und milde, ziemlich saftig, und zwar von gutem Geschmack, jedoch ganz ohne Parfüm, so daß er nur in den zweiten Rang gesetzt werden kann. Er wird bald eßbar, und hält sich bis Februar, und zum Theil bis in den May.

Der Baum treibt ziemlich gut, und ist überaus fruchtbar.

170) Der Silberling. Silverling.

Ein großer, plattrunder, wohlgebauter, glatter, schöner Apfel, mit tief eingesenkter Blume. Er hat nur

bisweilen starke Röthe; wenn ein heisser Sommer ist, und die Früchte der Sonne sehr ausgesetzt hängen. Sein Fleisch ist milde. Von Saft ist er ungemein fein und lieblich, nur ist zu bedauern, daß er so bald passirt. Er reift im December und Januar. — Er gehört zum zweiten Range.

171) Der Backapfel. Costard Apple.

Ein sehr guter Sommerapfel, zumal für die Küche. Er ist einer der größten, platt, weißgelb und roth gestreift und geflammt, an der Blume tief eingezogen. Sein Fleisch ist zart und milde, mit einem guten Safte. Vorzüglich gut ist er zum Backen ꝛc. Reif wird er im September.

Der Baum wird groß und fruchtbar.

172) Der Apfel von Sedan. Pomme de Sedan.

Dieser treffliche Apfel für die Wirthschaft und zu Cider ist groß, plattrund, grünlich gelb, gewöhnlich mit hellem Blutroth überwaschen. Das Fleisch ist zuckerartig und voll Saft. Der Apfel ist völlig eßbar im Oktober und hält sich bis Weihnachten.

§. 12.

Beschreibung verschiedener feiner Sorten von der Klasse der Spitzäpfel und zwar der länglichten.

In die Klasse der Spitzäpfel sind sowohl die sehr spitzigen aufgenommen, welche Manger parabolische nennt, als auch die länglichten und alle, die nach der Blume etwas verjüngt zulaufen, und welche bey ihm hyperbolische heißen, so wie auch die eyförmigen und elliptischen.

Dahin gehören unter andern folgende vorzügliche:

173) Der Sommer-Taffetapfel. Pomme de Taffetas.

Ein schöner früher Apfel, der schon zu Ende Julius

zeitigt. Gegen die Blume läuft er verjüngt zu. Die Schale ist schön weiß, und so zart, als der feinste Taffet. Sein Fleisch ist milde, der Saft lieblich und der Geschmack sehr angenehm.

174) Der Hiefenapfel, Joppenapfel. Joopen. Rode Joopen. Roode Zuure Joopen.

Eine holländische Herbstfrucht, von mittelmäßiger Größe, länglicht, etwas eyförmig, meist schief gewachsen und etwas eckig, übrigens glatt. Seine Farbe ist auf der Sonnenseite blutroth mit weißen Tupfen und gelb gestreift; auf der andern Seite und oben bey der Blume grünlich. Manche sind durchaus blutroth. Sein Fleisch ist zart und sein Saft sehr weinreich. Knoop setzt ihn in den zweyten Rang. Eßbar ist er im October und November. Wenn der Baum altert, so wird die Frucht auch inwendig roth, wie bey dem rothen Herbstkalvil. Der Saft ist nicht häufig, aber nicht unangenehm. Sein Geschmack gleicht ein wenig der Renette. Der Baum blüht später als andere; daher trägt er alle Jahr häufig.

175) Der Zitronenapfel. Pomme de Citron.

Auch eine Herbstfrucht. (Man hat verschiedene Zitronenäpfel, als Winterfrüchte.) Er ist nicht lang und nicht platt, bey der Zeitigung schön gelb, bisweilen ein wenig röthlich gestreift. Sein Fleisch ist mürbe und hat eine überaus angenehme Säure.

176) Der Winterblumensüßer. Winter Bloem Soete. Winter goede Zoete.

Ein ansehnlich großer holländischer Apfel vom ersten Range. Seine Blume liegt in einer regulären flachen Aushöhlung. Seine Schale ist glatt, gelblich, auf der Sonnenseite braunroth, und zuweilen überall fein gestreift. Sein Fleisch ist milde, süß, von einem sehr angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im December und Januar.

Der Baum wird groß und macht ein gutes Holzgewächs.

177) Der Blumensaurer. Weisser Rabau: Bloem - Suur. Blanke Rabauw.

Auch ein holländischer mittelmäßig groser platter guter Sommer- und Herbstapfel, mit einer meist seicht stehenden wolligten Blume, mit Falten umgeben, und einem sehr kurzen Stiele. Auf der Sonnenseite ist er stark roth geflammt, wie der Streifling, auf der andern grünlichgelb mit rauhen Tupfen umgeben. Manche aber sind ganz gelb. Er ist etwas uneben und oft zeigen sich seichte Rippen. Sein Fleisch ist locker, mehr süß als sauer. Er ist ein recht guter Tischapfel, wohlschmeckend und zart, obgleich ohne starkes Parfüm. Er bekommt in ungünstigen nassen Jahren inwendig gern Stippen, und die dickesten, welche die meiste Röthe haben, inwendig faule Flecken. Seine Reifezeit ist Anfang Septembers. Er dauert acht Wochen.

Der Baum treibt gut, und trägt sehr fleißig. Der Blüthe schadet der Frost nicht leicht; sie ist sehr dauerhaft.

178) Der Prinzessenapfel. Princes - Appel (des Knoops.)

Seine Gröſse ist mittelmäßig; die Gestalt länglicht und eyförmig, aber doch sehr verschieden, mit einer kleinen etwas flach liegenden Blume. Seine Schale ist glatt, weißlich gelb und auf der Sonnenseite hellroth geflammt. Das Fleisch ist milde und hat einen sehr guten weinsäuerlichen Geschmack. Lagerreif wird er im November und bis zum Frühjahr hält er sich. — Der Baum ist ganz ausserordentlich fruchtbar, daher besonders als Wirthschaftsapfel höchst schätzbar.

179) Der edle Prinzessenapfel. Princesse noble.

Einer der besten Tafeläpfel vom ersten Range. In der Gestalt und Farbe gleicht er viel dem vorhergehenden; nur sind viele von ihm schief gewachsen. Doch ist er stets länglich; die Sonnenseite hat nicht so viel Röthe, aber oft viele Rostflecken. Sein Fleisch ist gelblich weiß, fein, weich, saftig und hat einen zuckerartigen Geschmack mit ei-

nem angenehmen Parfüm. Lagerreif ist er im November und December.

Der Baum bekommt eine mittelmäßige Größe und ist sehr fruchtbar.

130) Der rothe Winter-Kardinalsapfel. Cardinal rouge.

Ein länglichter schöner Apfel, der spitz zuzulaufen scheint, an der Blume aber eine Fläche hat, die sich mit kleinen Fältchen umschließt. Seine Größe ist ziemlich ansehnlich. Die Schale hat eine schöne Rosenröthe mit durchscheinendem Gelb, mit bräunlichen, gelb eingefaßten Punkten besäet, und starken rothen Streifen und Flammen. Die Blume zeichnet sich sehr aus; denn die vertrockneten Blumenblätter sind sehr lang, stehen geschlossen gerade in die Höhe und sind spitzig. Sein Fleisch ist blendend weiß, zart, milde, voll Saft, süß, angenehm und hat ein kleines Rosenparfüm. Er reift im December und hält sich bis Ende Februars.

181) Der weiße geflammte Kardinalsapfel. Cardinal blanc flammant.

Ein großer sehr guter wirthschaftlicher Winterapfel von platter Form mit starken flachen Rippen, tief eingesenkter Blume und kurzem Stiel. Die Sonnenseite hat einen Anflug von Röthe; übrigens ist der Apfel zitronengelb, hat feine graue Punkte und Rostflecken. Sein Fleisch ist etwas locker, markig, doch voll Saft und von einem angenehmen Geschmack. Er zeitigt Anfangs November und hält sich bis gegen den Februar.

182) Der Schemkwel, Smaackwel.

Der Name ist holländisch und soll so viel heißen als: schmeckt wohl. Der Apfel ist mittelmäßig groß; der Baum hat aber auch viele kleinere, rundliche, Früchte; manche sind etwas mehr hoch als dick, bisweilen höckerig. Seine Blume ist länglicht, sitzt etwas vertieft und ist mit Falten umgeben. Die Haut ist grünlich gelb, ohne alle Röthe; dagegen hat er meistens starke rauhe Flecken zumal um dem Stiele und an der Blume. Einige haben

auch Spuren von Rippen. Sein Fleisch ist weiß, zart, fest, saftig, von einer feinen pikanten Säure und gutem Geschmack. Er dient für die Tafel und für die Küche, wird schon eßbar im November und bleibt gut bis Ostern.

183) Der rothe Paradiesapfel.

Ein ganz dickrother Apfel gewöhnlich von mittelmäßiger Größe, mehr hoch als dick, gegen die Blume, die regulär vertieft und in Falten steht, etwas verloren zulaufend. Seine gleichförmige dicke Röthe, in welcher er mit starken weißen runden Punkten gleichsam gestirnt ist, wird unten um den Stiel und oft an einer Seite herauf mit einer rauhen grauen Schale unterbrochen. Sein Stiel ist mittelmäßig lang, ganz roth und steht mäßig vertieft. Das Fleisch ist zart, sehr fest, weiß, mit einer rothen Ader um das Kernhaus und auch inwendig an der Schale etwas roth. Es hat einiges Rosenparfüm. Der Apfel reift spät im December und hält sich lange. — Man hat mehrere Paradiesäpfel, die zur Kalvillenfamilie gehören.

184) Der Winterfleiner. *)

Ein schätzbarer Apfel, sowohl für die Tafel, als besonders für den wirthschaftlichen Nutzen. Er ist groß, schön, glänzend gelb, mehr hoch als dick. Die Blume ist geschlossen in einer regulären Vertiefung, und hat subtile Falten um sich. Der Stiel ist kurz. Seine Farbe wird bey der Zeitigung gelb, gewöhnlich auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Er hat einen starken Geruch. Sein Fleisch ist etwas grob und bekommt daher bisweilen Stuben, doch nur mehr von Zwergbäumen. Der Saft

---

*) Dieser Apfel, den Manger auch berührt, aber noch nicht gekannt hat, führt seinen Namen von einem Dorfe Flein bey Heilbronn und zu dessen Gebiet gehörig, weswegen er auch, obgleich nicht viel in Flein selbst, in dortiger Gegend und überhaupt im Würtembergischen ziemlich häufig, und sehr geschätzt ist. Man hat eine größere und kleinere Sorte dieses Apfels, so wie von dem folgenden Sommerfleiner. — Sie gehören eigentlich zu den Süßlingen.

ist säuerlich süß. Die Kerne sind bey der Zeitigung los, und hellbraun. Er hält sich lange in den Winter hinein. Der Baum wird groß und ansehnlich.

185) Der Sommerfleiner.

Dieser übertrifft an Schönheit und Pracht sehr viele Aepfel; er hat übrigens die Gestalt und den Geschmack wie der Wintersteiner, und ist eine wahre Zierde im Garten.

186) Der Feigenapfel ohne Blüthe. P. Figue sans fleurir.

Dieser Apfel heißt ganz unrecht ohne Blüthe. Er blüht eben sowohl, als andere Aepfel; aber seine Blüthe und der Bau der Samengefäße ist verschieden und sehr sonderbar. Er hat keine Blumenblätter, sondern die fünf grünen äußeren Lappen, mit den rothen Spitzen, sind ganz dicht mit weißer Wolle umgeben, und bedecken den ganzen Kelch mit dichter Wolle. Statt der Blumenblätter, die sonst die Stempel und Staubfäden umgeben, stehen inwendig fünf ganz kleine spitzige, eben so gestaltete, grüne wolligte Blättchen. Statt der Staubfäden, die bey andern Aepfelblüthen oben mit Nierchen behangen sind, welche den Staub zur Befruchtung hergeben, steht ein hervorragendes Büschgen von 14 hohlen Stempeln, welche oben eine Narbe oder länglichte Mündung haben, die mit bräunlichen Franzen eingefaßt sind, als ob sie den Saamenstaub an sich hängen hätten. Je zwey und zwey Stempel führen zu einem Fache des Kerngehäuses, deren 7 da sind, in jedem zwey Pünktchen von Kernen. Die 14 Stempel sind unterhalb, so weit die Blättchen sie bedecken, auch ganz wollig. Wenn die Blüthe bis zur Befruchtung herbeygewachsen ist, so schließen sich die äußersten 5 grünen Lappen von einander; die innern 5 kleinen spitzen Blättchen bleiben gerade um die Stempel herum stehen. Endlich vertrocknet der Rand der Mündung der Stempel und dann auch die Stempel selbst.

Der Apfel wird mittelmäßig groß, länglicht, oben etwas verjüngt zulaufend. Die Blume scheint doppelt, da die Frucht die erwähnten Lappen und die wolligten Blättchen behält. Der Stiel wird kurz und dünn, die Schale

gelb, glatt, mit feinen braunen Pünktchen, und auf der Sonnenseite mit einem rothen Anstriche. Das Fleisch ist gut, fest und zart, hat einen süßen Saft und angenehmen Geschmack. Die Fächer des Kernhauses sind enge und leer; man findet selten einen Kern darin. Der Apfel ist lagerreif Ende Novembers und dauert bis Ende Decembers.

187) Der Zipliner.

Diesen Apfel führt Manger blos dem Namen nach an. Seine Form ist walzenförmig; die Blume groß und etwas tief eingesenkt, ohne merkliche Rippen. Die Schale ist gelbgrünlich; sie wird bey der Reife ganz gelb, und auf der Sonnenseite mit sehr schönen lackrothen Streifen bemalt. Das Fleisch ist ziemlich fest, sehr saftreich und der Saft süßsäuerlich und sehr erfrischend. Ueberhaupt hat er im Geschmack viel ähnliches mit dem Gräfensteiner; auch hat er dessen Dauer. — Der Baum wächst sehr lebhaft, ja froh; seine Blätter sind groß.

188) Der Bohnapfel.

Dieser teutsche Apfel verdient in den ersten Rang gesetzt zu werden, sowohl wegen seiner Güte für den Nachtisch und wegen seines allgemeinen wirthschaftlichen Gebrauchs, als auch wegen seiner vortrefflichen Dauer und ununterbrochenen Güte. Der Ursprung des Namens ist nicht bekannt. Er ist um Ems, Wiesbaden und der Gegend zu Haus; er macht da einen Niederländischen Handelsartikel aus. Seine Gestalt ist wie die des Pigeons und Fleiners, länglicht, gegen die Blume verloren zulaufend; die Farbe der Haut ist gelblichweiß. Kein Apfel bleibt leicht so weißlich bey seinem langen Lager als dieser. An der Sonnenseite ist er roth geflammt, so wie auch um dem Stiele herum. Sein Fleisch ist blendend weiß, zart, solide, oder etwas fest, gewürzhaft, angenehm und von einem feinen Parfüm. Er giebt treffliche getrocknete Schnitzen, die schön weiß sind, und im Dämpfen und im frisch Kochen nicht zerfallen. Seine Eßbarkeit fängt im December an und dauert den ganzen Sommer hindurch bis den folgenden Herbst in voller Güte, welches ihn sehr schätzbar

macht. Man hat noch eine Varietät von ihm, die etwas trockener ist, aber von einem noch stärkern Parfüm und Anisgeschmack; so wie eine noch grössere Sorte.

Der Baum ist sehr fruchtbar, und macht starke Triebe.

189) Der leichte Mätapfel.

Ein bloß wirthschaftlicher Apfel, der aber Verdienste hat. Er ist groß und läuft gegen die Blume verloren zu; auf der Schattenseite ist er gelb, an der andern stark roth, und roth gestreift. Sein Fleisch ist locker und leicht, giebt guten Wein, wird schon gegen Ende Octobers eßbar und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum ist aber nicht nur ausserordentlich fruchtbar, weswegen er nicht groß wird, sondern seine Blüthe widersteht auch vor allen andern Bäumen der ungünstigen Witterung, und geht in keinem Jahre leicht leer aus. Sein Holzgewächs ist sehr dicht, und seine Kerne dienen vornämlich zu Wildlingen, um stark treibende Sorten zu Zwerg darauf zu veredlen.

190) Der Siebenschläfer.

Ein ziemlich großer, länglichter goldgelber Apfel von der Gestalt des vorhergehenden. Er ist am Stiele breit, nach der Blume zu etwas spitzig und hat flache Rippen. Die Blume liegt tief in einer sehr engen Höhlung. Die Haut ist fettig, hat hin und wieder graue und grüne Punkte und ist oft an der Sonnenseite orangeroth angelaufen. Sein Geruch ist stark. Sein Fleisch ist sehr weiß, locker, zart, von sehr angenehmem Geschmack und Parfüm. — Der Baum wacht um 4 Wochen später zum Blühen auf als alle seine Brüder, und erreicht dennoch mit den erstern seines Geschlechts seine Vollkommenheit und Zeitigung. Wegen seines späten Erwachens und Blühens entgeht er vieler schädlicher Witterung zur Blüthezeit. Er ist überhaupt ein sehr schätzbarer Baum. Die Frucht hält sich bis Mitte Decembers und giebt auch einen trefflichen Wein. Der Baum wird nicht gar groß, und macht eine flache Krone.

191) Der Frühapfel. Pomme avant tous.

Unter den Sommeräpfeln ist er vorzüglich. Seine Gestalt ist länglicht, konisch. Er ist ansehnlich groß. Seine Blume sitzt vertieft, mit Höckern umgeben, die aber nur bis an die obere Wölbung reichen, und sich nicht über die Frucht ausdehnen. Die Schale ist grünlich gelb, auf der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist milde, zart, hinreichend saftig, von einem sehr angenehmen Geschmack. Er zeitigt mit den ersten Aepfeln, passirt aber bald, und wird dann mehlig.

Der Baum macht einen starken Wuchs, und hat rothe Sommerschossen, die denen vom englischen Kantapfel sehr ähnlich sehen.

192) Der Blutapfel.

Eine grosse schöne Frucht für die Küche, dessen Schale glänzend blutfarben verwaschen ist. Das Fleisch ist weiß, von der Blume herabwärts rosenroth, grobkörnig, angenehm weinsäuerlich, etwas erdbeerartig. Er gehört zum zweyten Range.

193) Der Pfingstapfel, blüht gewöhnlich erst um Pfingsten. Der Apfel ist für die Haushaltung nützlich. Seine Form ist abgestumpft spitzig, seine Farbe grünlich gelb; an der Sonnenseite etwas geröthet. Er reift Ende Septembers und hält sich bis zum Februar.

Außerdem sind hier noch zu bemerken: Der Birnförmige Apfel, ein guter Tafelapfel; der kleine Rheinische Bohnapfel; der doppelte rothe Winterparadiesapfel; der zwiebelfarbige Apfel; der drey Jahr dauernde Mutterapfel; der süße Sommerkronapfel; und der Spitzberger Apfel.

§. 13.

Beschreibung einiger vorzüglichen Sorten von der Klasse der runden Aepfel, oder Kugeläpfel.

Wir begreifen darunter nicht blos ganz runde, sondern auch solche Aepfel, die zuweilen auch etwas mehr

hoch als breit, übrigens aber glatt, eben und gleich dick sind.

Darunter sind:

194) Der Frauenapfel. Vrouwtjes - Appel. Pomme de notre Dame.

Ein grosser rundlicher glatter Apfel, grünlich gelb, bisweilen hie und da mit braunen schwärzlichen Flecken besetzt, von mildem Fleisch und ziemlich lieblichem Geschmack, aber ohne hohes Parfüm. Er reift im Februar und März, und ist vom zweyten Range.

Der Baum treibt auch stark Holz und ist auch sehr tragbar.

195) Der Zimmetapfel. Soete Holaart. *)

Ein feiner rundlicher Apfel, mit fast eben sitzender Blume, die einige kaum merkliche Fältchen um sich hat. Er ist etwas grösser und runder, als der Goldpepping; seine Farbe ist hochgelb, mit braunen Punkten überall besäet. Roth hat er übrigens äuserst selten, wie ihn Knoop auf der Sonnenseite beschreibt, sondern überall hat er eine sehr hohe, blendende Goldfarbe. Sogar auch die vertrockneten Blumenblätter sind gelb. Der Stiel ist oft etwas lang und zart, und hat eine sehr geringe, oft gar keine Vertiefung. In seiner Gegend spielt das Gelbe anfangs ins Grünliche, hernach ins Weißliche. Sein Fleisch ist röthlich gelb, fein, saftig und süß, nicht ganz ohne Parfüm. Er wird früh reif, schon Anfang Septembers, hält sich bis in den April, und ist Herbst- und Winterapfel zugleich.

196) Der rothe Zimmetapfel. Nach Henne: Wheelers Russet.

Der Apfel ist von runder etwas gedruckter Gestalt, seine Blume ist geschlossen in einer geringen Vertiefung, mit Falten umgeben, der Stiel kurz und dünn, die Haut schmutzig-gelb, auf der Sonnenseite stark braunroth. Letz-

---

*) Heißt auch: Kaneel-Soete; Pomme de Canel; Binder-Soete; Soete Kant-Appel; Flamse-Holeers; Hollarsen aus Flandern.

ere Farbe zieht sich um die ganze Frucht herum. Um die Blume ist sie grünlich gelb und am Stiele bräungelb schattirt. Sein **Fleisch** spielt ins Gelbe. Der Saft ist nicht häufig, aber fein und Reinettenartig. Er reift im December und dauert lange. — Der Baum trägt alle Jahre.

197) Der **Lothringer Rambur. Rothgestreifter Pfundapfel.** Rambour blanc.

Ein sehr grosser plattrunder Sommer- und Herbstapfel, der oft gegen 1 Pfund schwer wird, und öfters erhabene breite Rippen hat. Seine Blume steht flach und in Falten, so wie auch der kurze Stiel in einer seichten Vertiefung sitzt. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite besonders schön roth geflammt und punktirt. Sein Fleisch ist sehr weiß und locker, sein Saft säuerlich. Er ist für die Wirthschaft sehr vorzüglich, zeitigt Anfang Septembers und hält sich 6 bis 8 Wochen.

198) Der **Hechtapfel.** In England: der **Lachsapfel.** Pomme de Saumon.

Ein überaus schöner, grosser und wohlgestalteter Apfel, rund, bisweilen etwas höher, grünlich gelb mit dunkelrothen Flammen auf der Sonnenseite. Sein **Fleisch** ist milde und hat einen starken süßweinigten Saft von sehr reitzendem Parfüm. Eßbar ist er vom Ende Novembers bis Ende Februars.

199) Das **Seidenhemdchen.** Syden Hemdje.

Ein fast ganz runder schöner grosser Apfel vom ersten Range, gewöhnlich 3 Zoll hoch und 3 Zoll dick, mit einer glatten zarten Schale, wovon er den Namen hat, gelblich, nur zuweilen blaßroth auf der Sonnenseite, von mildem **Fleisch**, angenehmem Saft und gutem Parfüm. Er ist lagerreif im November und December.

Der **Baum** macht ein feines Gewächs und ist ziemlich tragbar.

200) Der **kleine violette Apfel.** P. violette.

Ein kleiner, runder, glänzender, schwarzer Apfel in der Gestalt eines kleinen Borsdorfers. Er ist so dunkel-

roth, daß er ganz schwarz aussieht, nur um dem Stiele herum ist er etwas heller roth. Der Stiel selbst ist ganz kurz und steht in einer ganz kleinen Höhlung, so wie auch die Blume. Uebrigens ist er von keinem sonderlichen Werth; nur sein Aeusseres, seine Schwärze, macht ihn auffallend. Sein Reifepunkt ist Weihnachten.

201) Der schwarzbraune Mätapfel.

So bekannt dieser Apfel in hiesigen Ge[illegible]den ist, so selten ist er sonst. Man findet in keinen Pomologien eine Spur davon. Er ist ein starker runder Apfel, bey der Blume etwas eingedrückt, mit einem kurzen Stiele in einer mäßig tiefen Höhlung. Er wird auf der Sonnenseite ganz schwarzbraunroth, hinten aber ist die Farbe ins Grünlich-bräunliche vertrieben. Er bekommt auf dem Baume einen starken Puder oder bläulichten Duft. Sein Fleisch ist milde, weiß, von einem sehr aromatischen Geschmack und reichlichen angenehmen Safte. Er wird zum Theil schon eßbar im November, und hält sich gut bis mitten in Sommer. Nicht nur als Tafelobst kann er wenigstens im zweyten Range stehen, sondern er ist auch zu allem wirthschaftlichen Gebrauch, zum Kochen, zu Schnitzen, Wein 2c. sehr vorzüglich. — Man hat verschiedene Varietäten von ihm. Die erwähnte ist aber die beste.

Der Baum wird einer der allergrößesten unter den Aepfelbäumen, treibt starke Sommerschossen, und hat schöne Blüthe, die außen rosenroth gefärbt ist. Nur hat sie den Fehler, daß sie sehr empfindlich auf die ungünstige Witterung ist und gar leicht Schaden nimmt.

202) Der spätblühende Mätapfel.

Dieser ist zwar weder so groß, noch von dem gewürzhaften Parfüm, wie der vorige, hat aber dennoch sonst viele Verdienste. Er ist zugleich Sommer- und Winterapfel. Ohngeachtet er etliche Wochen später blüht als die übrigen Mätäpfel, und dadurch den Frühlingsfrösten meistens entgeht, so wird er doch viel eher zeitig, und früh eßbar, hält sich aber zugleich auch den Winter hindurch. Er ist gelb und roth gestreift. Sein Fleisch

und Geschmack sind recht gut. Uebrigens dient er auch zu allem Hausgebrauch.

Der Baum ist derselbe, wie jener.

203) Der rothe Stettiner. *)

Ein Apfel, der werth ist, daß man ihn recht häufig pflanzt. Er ist sowohl ein guter Tischapfel, als auch einer der vortrefflichsten wirthschaftlichen Aepfel, und hat wesentliche Vorzüge. Er ist groß und ansehnlich, meistens rund. Einige sind an der Blume etwas eingedrückt, größtentheils dunkel und schwarzroth, bisweilen aber auf der Schattenseite hellgrün. In manchen Jahren bekommt er schwarze Flecken, wie Eisenflecken, welche ihm aber nicht schaden. Sein Fleisch ist hart und fest, oder vielmehr glasartig, so daß man ihn nie eindrücken kann; nichts desto weniger ist er voll süßen und weinartigen Safts, und von trefflicher Dauer, indem er sich vom December bis in den August in seiner vollkommenen Güte erhält. Zu Cyder ist er auch vortrefflich.

Der Baum wird einer der allergrößesten und erreicht das höchste Alter. Er ist überaus fruchtbar und hält die härteste Witterung auch in seiner Blüthe aus, nimmt auch mit geringem Erdreich vorlieb. Seine Sommerschossen sind groß, glänzend, schwarzblau, mit vielen weißen Punkten und gegen die Spitze mit feiner Wolle gleichsam nur bestäubt. Die Augen sind dick und breit, die Augenträger hervorstehend, die Blätter groß, dunkelgrün, und fein gezahnt, die Blüthe groß und stark roth.

204) Der weiße Stettiner.

Dieser ist derselbe an Form und Baum; einige ziehen diesen, andere jenen vor. Er ist anfangs ganz hell-

*) Der Stettiner ist wegen seiner Güte und Dauer weit und breit bekannt, hat aber fast in jeder Provinz einen andern Namen. In Preussen heißt er der Annaberger; in Hessen der Glasapfel; in Schwaben der Bödigheimer. Sonst heißt er auch der Eiserapfel; der Rostocker.

grün, wird aber im Liegen etwas gelblicher, und hat nichts Rothes. Er ist eben so schätzbar, als sein Bruder.

205) Der gelbe Stettiner.

Dieser hat auch die Grösse und Form des rothen Stettiners, nur daß er gewöhnlich schief und auf der einen Seite kürzer als auf der andern ist. Seine Grundfarbe ist bey der Zeitigung schön zitronengelb und auf der Sonnenseite hochroth mit vielen zarten weißlichten Punkten, die unter der zarten Haut zu seyn scheinen; hie und da auf der Oberfläche einige braune. Sein Fleisch ist fest und weiß, und bey der Reife etwas gelblich, hat einen säuerlich süßen und sehr stärkenden Saft. Er hält sich bis wieder zur Erndte, und ist sowohl zum frischen Genuß, als zur Wirthschaft sehr gut.

Der Baum ist sehr tragbar.

206) Der grüne Stettiner *).

Dieser ist noch vorzüglicher, sowohl im Geschmack, welcher weinreicher ist, als auch in der Dauer, da er nie wie ersterer stippig wird.

207) Der Sommer-Rambur. Rother Sommer-Rambur. Rambour d'été. Rambour rouge d'été.

Ein sehr schöner und großer Herbstapfel, sowohl für die Tafel als Wirthschaft. Er ist platt, mit breitkantigen Rippen, einer flach sitzenden wolligten Blume und kurzem Stiel. Seine Schale ist gelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth mit wohlvertheilten Punkten. Das Fleisch ist locker, saftig, von einem angenehmen süßen und dabey weinsäuerlichen Geschmack und einigem Rosenparfüm. Er wird im September vom Baume eßbar und hält sich 6 bis 8 Wochen.

---

*) Dieser soll zwar eine andere Varietät als der weiße Stettiner seyn; ich konnte ihn aber noch nicht hinreichend untersuchen.

208) Der weiße Paradiesapfel.

Ein sehr guter wirthschaftlicher Apfel, zugleich auch zum Nachtisch nicht zu verachten. Er gleicht in der Gestalt und Schönheit dem Borsdorfer, ist aber oft grösser. Seine Sonnenseite prangt mit dem schönsten Roth, übrigens ist er wachsgelb. Sein Fleisch ist sehr weiß, saftig und ziemlich gut von Geschmack, aber ohne Parfüm. Er hält sich bis Ostern. — Nach dem Borsdorfer und dem Champagner Weinapfel liefert er den besten Cyder; und die von ihm getrockneten Schnitzen werden schön weiß.

Der Baum wird mit einer der größten, und ist sehr fruchtbar; es hängen sich oft drey, vier Früchte zusammen. Daher gewährt ein solcher Baum im Herbst dem Auge den reizendsten Anblick. Die Augen stehen an den Trieben nahe beysammen, und haben einen rothen Punkt.

209) Der Streifling. Der Sträumerling.

Dieser brauchbare Wirthschaftsapfel ist fast überall bekannt. Er ist rundlichplatt, von mittlerer Größe, gelb und ringsum roth gestreift. Sein Fleisch ist weiß, milde und hat vielen süßen Saft. Zum Kochen und zu Schnitzen ist er sehr gut. Er giebt vielen Wein, wird bald eßbar und hält sich bis Februar.

Der Baum wird auch sehr groß und alt, und ist einer der fruchtbarsten, dessen Blüthe auch gegen die Witterung dauerhaft ist. Seine Triebe sind groß, die Augen lang und die Blüthe blaßroth.

210) Der Champagner Weinapfel.

Dieser schätzbare Weinapfel ist hier zu Lande aus einem Wildlinge entstanden. Er ist so groß und rund, wie der rothe Stettiner, ganz roth, mit schwarzrothen Streifen geflammt, und überall mit starken weißen Punkten besäet. Die Blume steht nicht tief, sein Stiel ist kurz und stark. Sein Fleisch ist körnig und milde, und inwendig vom Kernhause an bis an die Schale mit rothen Adern durchzogen. Sein Geschmack ist nicht gewürzhaft, aber er giebt einen vortrefflichen Wein, der nicht nur

hochgelb von Farbe, sondern auch stark wird, und wie der von der Champagner Weinbirn moussirt.

Der Baum wird ansehnlich groß, dauerhaft, fruchtbar, und trägt fast alle Jahre.

211) Der Sibirische Waldapfel. Sibirischer Eisapfel. Pyrus baccata Linn.

Er gehört zwar weder zum Tafelobst, noch zum wirthschaftlichen Obst, außer daß sein Wein zur Vermischung mit dem Birnwein treffliche Wirkung thun möchte. Zu englischen Anlagen und Lustgärten ist er ein schöner Beytrag, indem nicht nur seine Blüthen ein einziges ganz herrliches Bouquet vorstellen, sondern auch seine schönen rothen Früchte sich so voll hängen, daß sich das Auge nicht satt sehen kann; oft hängen an einem Aestchen, das spannenlang ist, 20 bis 30 Aepfelchen. Mit etwas Wein und Zucker gestofft giebt er ein treffliches Gericht ab. Auch in die Waldungen würde er besser taugen, als unser einheimischer Holzapfel. Dieser ist viel herber und saurer als der Sibirische; er würde auch dem Wildpret viel angenehmer seyn.

Die Frucht ist klein, von der Größe einer Baumnuß, sehr schön roth und gelb. Es erzeugen sich aus den Kernen, wodurch er fortgepflanzt wird, vier Spielarten: 1) eine kleine fast ganz rothe; 2) eine kleine fast ganz gelbe; 3) eine etwas größere rothe mit vielem Gelb; 4) eine eben so große, aber etwas mehr länglichte, roth mit vielem Gelb. Die dritte Spielart verliert bald, wenn die Frucht heranwächst, alles Ueberbleibsel von der Blume, und bekommt an deren Statt ein ziemlich tiefes Grübchen; die vierte aber behält das vertrocknete Ueberbleibsel von der Blume, und schmeckt auch roh besser, als die drey erstern Spielarten.

212) Der Kirschapfel.

Das Seitenstück zu dem vorhergehenden. Ebenfalls ein wilder Apfel, der sich aus den Kernen fortpflanzen läßt. Beym ersten Anblick und ohne ihn am Baume zu sehen, hält man ihn für eine Kirsche, denn er hat die Größe einer Herzkirsche, hat aber Ecken und Beulen,

und im Kleinen die Gestalt der rothen Kalville. Seine Farbe ist das schönste Carmoisinroth, das man nur sehen kann, mit einem feinen blauen Staube, als wenn er von Wachs wäre. Der Stiel ist zart und lang, wie eine Kirsche, blutroth, aber tief eingesenkt. Die Blume verliert die dürren Blätter. Sein Fleisch ist gelblich weiß, süßsäuerlich mit nicht häufigem Safte. Es wird bald mehlig. Gewöhnlich hängen 2, 4 und mehrere beysammen, wie meistens bey den Kirschen. Im Oekonomischen dient er ganz vortrefflich zum Einmachen; mit Wein und Zucker gekoft (oder gedämpft) ist er eine gar delikate Speise. Auch dient er gut zu Cyder, Essig ꝛc.; vorzüglich aber ist er eine Zierde in englischen Gärten. Er blüht und trägt voll.

Sein Holz bildet ein Gewächs, wie die Birne, ist roth, dünn und glatt, mit weit aus einander stehenden, ganz spitzigen Augen. Das Blatt hat einen langen Stiel, ist schmal, sehr spitzig, auch gegen den Stiel zu. Die jungen Blätter an den Trieben sind glänzend, wie Birnblätter, und die Triebe selbst schön kirschroth.

213) Der Weilburger.

Ein trefflicher, dem Winter-Borsdorfer ähnlicher Apfel, nur nicht so platt und mehr spitzig gegen die Blume. Er ist strohgelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth, sehr haltbar und saftig.

Noch kann man unter diese Aepfelsorten rechnen: den grossen schätzbaren Pastorapfel; den doppelten weissen Paradiesapfel; den Englischen Non pareil; den Fränkischen Dauerapfel.

§. 14.

Von einigen noch nicht klassifizirten Sorten.

Verschiedene edle und seltene Sorten haben noch keine Früchte geliefert, und können daher nicht zuverlässig in ihre Klassen und zu ihren Familien geordnet werden. Auch traue ich selbst manchen Sorten nicht recht, ehe die Frucht vorhanden ist. Immer sind mir manche

Sorten von zuverlässigen Obstkennern nicht charakteristisch genung beschrieben worden. Endlich bin ich mit einigen Sorten selbst noch nicht einig, wohin sie gehören, ob sie die ächten sind ꝛc. Deswegen wollte ich sie nur beyläufig anführen, bey den berichtigten aber und weiter angepflanzten auf meine Beyträge verweisen, um den Raum zu schonen.

214) Der St. Ludwigsapfel. Pomme de St. Louis.

215) Der Mutterapfel.

216) Der Kürbisapfel. (Von ansehnlicher Größe.)

217) Der Bösfelder Apfel. (Ueber zwey Jahre haltbar.)

218) Reinette Bellefleur.

219) Courtpendu franc.

220) Courtpendu plat.

221) König Jakob.

222) Le gros Bon. (Hat olivengrünes Holz mit vielen weissen, rauh anzufühlenden Tupfen besetzt.)

223) Newington's Pippin.

Weiter angepflanzte edle Aepfelsorten: *)

A. Aus der Familie der Kalvillen.

a. Vollkommene Kalvillen.

224) Der Türkenkalville.

225) Der Belvedere.

226) Der Englische Kalvil, der grüne Kalville.

---

*) Diese verschiedenen Obstsorten sind nun größtentheils auch schon auf den vorhergehenden Seiten dieser neuen Auflage eingeschaltet, manche auch ausführlicher beschrieben worden.

227) Der Edelkönig. Roi très noble.

228) Der rothe Herbstaniskalvil. Calvil d'Anis rouge d'Automne.

229) Gestreifter gelber Herbstkalvil. Calvil jaune d'Aut. rayé.

230) Braunrother Himbeerapfel. Framboise rouge. Danziger Kantenapfel.

231) Der Blumenkalvil. De Bloem-zoete Calville, Goede Kandy-zoete Calville.

232) Der gestreifte Sommerkalvil. Calvil d'été rayé.

233) Der rothgestreifte spitze Sommerkalvil.

B. Rosenäpfel.

234) Der Rosenpepping. Le Peppin Rose.

235) Der königliche Täubling. Le Pigeonnet royale.

236) Platter Rosenapfel. Roos-Appel.

237) Der kleine Favoritapfel. Pomme Mignonne.

238) Der Florentiner. Pomme de St. Florent. Caillot-rosat.

239) Der Revalsche Birnapfel.

240) Marmorirte Rosette, Sommerröschen. Rosette d'été marbré.

241) Der rothe Sommerrosenapfel. P. rose rouge d'été.

242) Der Seidenapfel. Cousinotte rouge d'été.

243) Der Tulpenapfel. Pomme tulipé.

C. Renetten.

244) Der Spanische Borsdorfer.

245) Der süße Borsdorfer.

287) Der Alantapfel.

288) Der Adamsapfel. Evendisapfel.

289) Der Bouteillenapfel.

290) Englischer Kantapfel.

291) Der Probstapfel.

292) Der Frankenapfel.

293) Die gestreifte Violette. Pomme violette rayée.

294) Der Ludwigsapfel. St. Louis.

295) Bunter Langhans.

296) Der Schleswigsche Erdbeerapfel.

297) Groſser rother Herbst-Faros. Gros Faros rouge d'Automne.

298) Rother Cardinalsapfel. Cardinal rouge.

299) Rother Sommerrambur. Rambour rouge d'été.

300) Weiſser holländischer Käsapfel. Witte Kaasjes-Appel.

301) Der Wachsapfel. Weiſser Taffetapfel.

b. Rippig an der Blume.

302) Der weiſse Winter-Taffetapfel. Taffetas blanc d'hyver.

F. Plattäpfel.

303) Der Apfel von Sedan. P. de Sedan.

G. Spitzäpfel.

304) Der Blutapfel.

305) Der birnförmige Apfel.

306) Kleiner Rheinischer Bohnapfel.

307) Doppelter rother Winter-Paradiesapfel. Dubbelde rode Winter Paradys-Appel.

308) Der Landgraf. Landgraf Carl. Carls-apfel.

309) Der Pfingstapfel.

310) Der zwiebelfarbige Apfel.

311) Drey Jahre dauernder Mutterapfel.

312) Süßer Sommer-Kronapfel. Zoete Kron-Appel. Zoete Aagt.

313) Der Spitzberger.

H. Kugeläpfel.

314) Der Weilburger.

315) Der Pastorapfel.

316) Doppelter weißer Paradiesapfel.

317) Non pareil. Old non pareil.

318) Der Fränkische Dauerapfel.

319) Der weiße Stettiner.

320) Gelber Herbst-Stettiner.

321) Der Schminkapfel.

322) Der Herbst-Violenapfel. Pomme violât d'Automne.

323) Der Braunschweiger Milchapfel.

324) Der Virginische Apfelbaum mit wohlriechender Blüthe. Malus coronaria. Malus sylvestris Virginiana, floribus odoratis.

325) Der zweymal tragende Apfelbaum.

326) Der Apfelbaum mit gefüllter Blüthe.

Sorten, die noch nicht Früchte getragen.

327) Der rothe Normännische Kalvil. Calvil rouge de Normandie.

328) Calvil blanc à coté.

329) Der Gugummerapfel. Pomme de Concombre.

330) Der Orleanische Rambur. Ramb. d'Orl.

331) Der späte grüne Courtpendu. Courtpendu verte tardive.

332) Die Portugiesische Renette. Rein. de Portugal.

333) Reinette monstrueuse, die französische, unterschieden von dem englischen Monstrous of Windsor.

334) Die königliche Cousinette. Cousinette royale panachée.

335) Der Apfel ohne Schale. P. sans peau.

336) Der rothe Pfingstapfel.

337) Der Pfirsichapfel.

338) Die Mandelrenette.

339) Der Wiener Apfel. Manger schreibt von ihm, daß er unter den deutschen einer der vorzüglichsten sey.

340) Der rothe Kaiserapfel. Imperiale rouge.

341) Die kleine Renette. R. petite.

342) Der Brustapfel.

343) Die Peppingrenette.

344) Der grüne Taubenapfel. Pigeon verd.

345) Der Herrnapfel, der teutsche.

346) Der Brasilienapfel.

347) Augustapfel aus Saamen. (Einer der allerbesten Sommeräpfel.)

348) Der Burgapfel. Der Beschreibung nach ist er 3 Zoll breit und 2 Zoll hoch, ganz gelb und von besonderer Güte, ein ganzes Jahr haltbar. Der Baum ist sehr tragbar.

Zweytes Kapitel.

Vom Birnbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familie und Sorten.

§. 1.

Abstammung, Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Birnbaums.

Daß der wilde Holzbirnbaum die gemeinschaftliche Mutter der großen Menge von Birnfamilien und ihrer unzähligen Sorten sey, ist eben so sehr zu bezweifeln, als daß alle edle Aepfelsorten vom Holzapfel herstammen sollen. Die griechischen Naturlehrer schreiben, daß sie viele Birnsorten im Lande, besonders im Peloponnes gehabt hätten. Theophrastus redet häufig von ihnen, als von einer hochgeachteten Frucht. Was die Römer betrifft, so zählte der Naturalist Plinius 35 Arten von Birnen, die bey ihnen bekannt waren, wovon viele den Namen ihres Geburts- oder Stamm-Orts führten. Daraus erhellt, daß sie dieselben größtentheils aus Griechenland, Egypten, Syrien und Numantia bekommen haben. Noch haben wir, aus seinen Beschreibungen zu urtheilen, verschiedene jener Sorten, wie die Pfundbirne, welche die Römer Libralis nannten, unsere weiße Butterbirne, ihre Lactea rc. Viele der neueren Sorten stammen nicht nur aus Frankreich ab, wohin freilich die erstern Verschiedenheiten aus Rom gekommen sind, sondern auch unser Teutschland hat viele erzeugt, z. B. die Honigbirne, viele Arten von Muskateller-birnen, Margarethenbirnen rc.; die Schweiz gab uns die gute Eyerbirne oder Bestebirne. Holland, England, Italien haben auch viele gute Sorten geliefert, und täglich werden noch neue Sorten theils aus den Kernen, theils durch die künstliche Fortpflanzung erzogen. Die Birnsorten sind wirklich weit zahlreicher und häufiger, als die Aepfel, so groß auch die Verschiedenheit der letztern ist.

Nach dem Pflanzensystem des Linne steht der Birnbaum, nebst dem Apfel- und Quittenbaume in der IV. Ordnung der XII. Pflanzenklasse, Icosandria Pentagynia, mit 20 und mehr dem Kelche einverleibten Staubfäden und 5 Staubwegen: Pyrus (communis) foliis serratis, pedunculis corymbosis; d. h. Birn mit sägeförmig gezähnten Blättern und in Form eines flachen Strausses zusammengesetzten Blumen, welche weiß und fünfblättrig sind und einen Fruchtknoten unter sich haben, der zu einer nach dem Stiel zu verlängerten und pyramidenförmigen Frucht wird.

Der Birnbaum ist ein grosser schöner Baum, der gerade in die Höhe steigt und seine Kronzweige majestätisch in die Luft streckt, so wie auch seine Wurzeln tief in die Erde gehen. Er wird 30 bis 40 Fuß hoch. Seine Blumen und Früchte kommen an besondern Fruchtaugen hervor, welche an den Enden und Seiten der 3, 4 oder mehrjährigen Zweige in grosser Menge hervorkommen, und welche nicht nur viele Jahre lang tragbar bleiben, sondern auch von Jahr zu Jahr immer tragbarer werden.

Der Birnbaum ist sehr dauerhaft und kann auch ein hohes Alter erreichen. Er leidet bey seiner Blüthe nicht so leicht als der Apfelbaum. Sein Holz ist fest, sehr zart und fein und zum Stechen und Bildschnitzen überaus dienlich. Er kommt nur in einem gemäßigten Klima gut fort; ein sehr heisses und trockenes taugt für ihn nicht.

§. 2.

Erziehung und Fortpflanzung des Birnbaums.

Der Birnbaum verlangt ein trockenes Land, einen tiefen Boden und eine warme Lage; im nassen und kalten kommt er nicht zu Kräften; seine Früchte werden darin schlecht und unschmackhaft. Denjenigen Sorten, die aus warmen Ländern herstammen, muß man einen warmen Stand und eine südliche Lage geben, wenn sie butterhaft werden sollen. Die aus unserem Klima abstammenden können schon etwas weniger Sonne vertragen und doch gut werden; jene aber machen eine Ausnahme von der Regel, die besonders bey den Aepfeln gilt, daß freyste-

hende Hochstämme schmackhaftere und bessere, obgleich etwas kleinere Früchte tragen, als die an Mauern und Wänden. Manche ausländische Birnsorten, zumal die mit schmelzendem Fleische, können nur an mittäglichen Spalieren ächt erzogen werden, sonst arten sie aus und bekommen statt des schmelzenden, ein brüchiges Fleisch.

Die Fortpflanzung der Sorten geschieht nach der im I. Theil gezeigten Weise durch das Okuliren, Kopuliren und Pfropfen, die Erziehung neuer Sorten aber durch Aussäung der Samenkerne von edlen Sorten. Es zeigen sich an den jungen Stämmchen die Merkmale, daß sie in ächte und gute Arten eingeschlagen sind, daran, wenn sie keine spitze Stacheln, sondern starke große Blätter bekommen. Daß man bey den verschiedenen Veredlungsarten keiner Wildlinge sich bedienen solle, die aus wilden Holzbirnkernen erzogen sind, vielweniger der Wurzelschößlinge weder von wilden Birnbäumen, noch auch von guten und zahmen Birnstämmen, daß man von guten Wildlingen, die aus Kernen edler, im Baumschulregister angemerkter, Obstsorten erzogen sind, solche zu Grundstämmen wählen solle, die der darauf zu veredlenden Sorte so viel wie möglich gleichartig sind rc. ist oben gleichfalls erklärt; es hier zu wiederholen, wäre überflüssig.

§. 3.

Von der Klassifikation und der systematischen Eintheilung der Birnfamilien.

Ist das systematische Ordnen der Aepfelfamilien ein feines und verwickeltes Geschäft, so ist dies bey den Birnfamilien noch viel schwerer. Nicht zu gedenken der babylonischen Verwirrung, welche durch die ungeheure Menge von Provinzialnamen, (ja man kann wohl sagen: Lokalnamen, da fast ein jedes Dorf und jede Stadt jeder Sorte wieder einen andern Namen beylegt,) verursachet wurde; so ist die Anzahl der Sorten so groß und häufig, und die Gränzen der Verschiedenheit ihrer Familien sind so unmerklich, daß uns die standhaften Familiencharaktere gewöhnlich fast ganz verlassen. Ein wesentliches System darüber fällt in der That fast unmöglich, (denn ein solches nach der blos äußerlichen Gestalt, die auf einem und dem-

selben Baume, besonders bey den Birnen, oft so mannigfaltig ausfällt, ist gar zu mangelhaft.) Manger hat sich unendlich viele Mühe gegeben, auch die Birnen nach ihren verschiedenen Gestalten einzutheilen. Aber als systematische Eintheilung (so groß und unverkennbar nützlich sein Fleiß in diesem Fache auch vor allen gemalten Pomologien ist,) so kann sie doch selbst zu einer leichten Uebersicht des Obstliebhabers nicht ganz behagen. Monographien zu versuchen, und mit Unterdrückung aller der vielen gleichbedeutenden verwechselten und durch einander geworfenen Benennungen einen einzigen allgemeinen Namen festzusetzen, wollte ich mir nicht herausnehmen; auch würde die Ausführung nicht so leicht seyn, als es für den Wunsch mancher Pomologen und Obstliebhaber wäre, da besonders die französischen Benennungen als die bekanntesten und verständlichsten von den Tafelsorten überall aufgenommen worden sind. Weil die meisten edlern Birnsorten zuerst in Frankreich gezogen wurden, so ließen sie sich bisher am sichersten nach den Beschreibungen der französischen Obstlehrer beurtheilen und erkennen. Allein die Verwirrung reißt auch bey ihnen ein, und manche Sorten erhält man von dort her nicht mehr ächt. *)

Eine aufmerksame Untersuchung ihrer Verwandtschaften unter einander, eine getreue Darstellung der Sorten in Farben, nebst ihrer richtigen Klassifikation und Beschreibung ist nun freilich unumgänglich nöthig, um die Obstlehre aus ihrer Verwirrung zu retten. Was indessen die systematische Klassifikation der Birnfamilien betrifft, so habe bis jetzt erst ein Paar Familien aufgestellt, aber wenige ihre Kinder zusammen ordnen können. Die meisten Sorten sind erst nach der Zeit ihrer Zeitigung und Eßbarkeit,

---

*) Aus dem Schreiben eines Freundes und guten Pomologen aus Düsseldorf: „Ich hatte Gelegenheit, die Unrichtigkeit in den „Obstsorten bey den neuern Pomologen in Frankreich zuerst bey „der Cuisse Madame, Colmar und Echasserie zu bemerken, und wenn ich meiner Sache nicht ganz gewiß gewesen „wäre, so hätte mich der Franzos übertölpelt. Endlich meldete „er zur Entschuldigung: die Seinigen könnten etwas verbastirt „seyn. — Die Beurré gris, Verte longue, Marquisse findet man in M. . nicht original, auch die Ambrette."

und dann wieder nach ihrer innern Beschaffenheit, hauptsächlich ihres Fleisches geordnet. — Die Beschaffenheit des Baums konnte ich, außer bey wenigen, nicht ferner beyfügen, um das Buch nicht zu stark zu machen; deswegen mußte ich mich nur auf die vornehmsten meist bekannten und beliebten Tafelsorten, und auf ganz wenige wirthschaftliche, einschränken.

§. 4.

Schema der Birnfamilien.

I. Winterbirn.

A. Birn von schmelzendem oder butterhaftem Fleisch: Butterbirn, Schmalzbirn.
B. Birn von halbschmelzendem Fleisch.
C. Birn von zartem nicht butterhaftem Fleische.
D. Birn von brüchigem Fleische.
a) Brüchig und mürb, oder halbbrüchig.
b) Brüchig und hart.

II. Herbstbirn.

A. von schmelzendem Fleische.
B. halbschmelzend.
C. zart, nicht butterhaft.
D. von brüchigem Fleische.

III. Sommerbirn.

A. schmelzende.
B. halbschmelzende.
C. zarte nicht butterhafte.
D. brüchig.

IV. Familie der Russeletten.
V. Familie der Bergamotten.
VI. Blos wirthschaftliche Birnen, vorzüglichste Sorten.

§. 5.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Klasse der Winterbirnen.

A. mit schmelzendem oder butterhaftem Fleische: Butterbirn, Schmalzbirn.

Jede Birn hat ein sandiges Fleisch, selbst diejenige

etwas, welche wir butterhaft oder schmelzend nennen; *) nur werden bey diesen die Körnchen wegen der Zartheit des Fleisches und der vollen Menge des Safts gar nicht empfunden; sie liegen in lauter zerfließendem Safte auf der Zunge. — Bey den meisten Obstliebhabern sind dieses Tafelbirnen vom ersten Range, obschon Einige diejenigen mit brüchigem Fleische und starkem Parfüm ihnen vorziehen.

1) Die Königsbirn von Neapel. Présent royale de Naples. Royale de Naples.

Eine kolossalische und zugleich köstliche Frucht, wohl die größte unter allen bekannten Birnen. Auf ältern Bäumen wird sie gegen anderthalb Pfund schwer. Ihre Gestalt ist von oben bis weit über die Mitte dick aufgeschwollen und rundlich. Gegen den Stiel hin zieht sie sich schnell ein und macht eine kurze stumpfe Spitze, worin ein kurzer holziger Stiel steckt. Sie mißt in ihrer Höhe 5 Zoll; und 5 Zoll 4 Linien in der Dicke. Die Blume sitzt in ei-

---

*) Die zungenfeinen Frankreicher machen zwar einen Unterschied zwischen zerfließend und schmelzend; letzteres findet, nach ihnen, statt, wenn die Steinchen oder Körnchen auf der Zunge sanft empfunden werden, aber doch wie ein Schmalz zergehen; zerfließend aber, wenn sie gleichsam wie lauter Saft auf der Zunge liegen, und gar nichts von ihnen empfunden wird. Obgleich nun dieser Unterschied einigen Grund hat, und manches Schmalz körnig ist, aber die Zunge nicht inkommodirt, und die Körnchen zergehen; dagegen die Butter ganz glatt ist, und völlig zerschmilzt, ohne etwas körniges dabey zu empfinden, wie z. B. die Beurré gris, die zerfließend und schmelzend zugleich ist; so beseitigen wir doch diese subtile Unterscheidung, um die Obstliebhaber in keine Verwirrung zu bringen, und nehmen butterhaft, schmelzend und zerfließend für eins. Den mindern Grad von butterhaft und zerfließend nennen wir halbschmelzend, da die Körnchen etwas empfunden, aber doch wegen des überwiegenden Saftes und der Zartheit des Fleisches zugleich, der Zunge nicht unangenehm werden.

Uebrigens ist es nicht zu verstehen, daß alle folgende genannte Früchte in jeder Lage und in jedem Jahrgange butterhaft werden. Stehen die Bäume nicht in warmer Lage, oder war der Sommer kalt und regenhaft, so wird das Fleisch der Frucht nicht sonderlich schmelzend werden.

ner flachen, stark ausgedehnten Vertiefung. Die Schale ist rauh und dicht, schmutzig-gelblich, gewöhnlich ohne alle Röthe, um und um mit starken grauen Punkten dicht besäet, wobey noch überdies oft viele solche rauhe braune Flecken hie und da, besonders an der Blume und bey dem Stiele, befindlich sind. Ist aber der Sommer heiß, und steht die Birn auf Quitten, so bekommen die besonneten Früchte wohl auch einen Carminrothen Anflug auf der Sonnenseite. Das Fleisch wird etwas grünlich weiß, schmelzend, mit süßem Saft und sehr angenehmen Geschmack. Wenn sie aber nicht gegen Mittag an einem warmen Spalier steht, oder auch hochstämmig in einer warmen gedeckten Lage, oder wenn ein ungünstiger-kalter und nasser Sommer ist, so wird ihr Fleisch nicht butterhaft, sondern dem der Pfundbirn ähnlich; alsdann ist sie nur zum Kochen dienlich, und wird auch vor der Zeit teigig. Ihre Zeitigung fällt in den März; man muß sie aber sehr lange am Baume hängen lassen. — Der Baum hat zwar guten Trieb und gesundes Holz, baut sich jedoch sperrhaft, macht starke krumme Sommerschossen, die grün und dicht mit weißer Wolle besetzt sind und länglichte nicht allzuhäufige weiße Punkte haben. Er wird bald tragbar. Das Blatt ist sehr charakteristisch und zeichnet sich vor hundert Birnbäumen aus. Es ist fast rund, mit einer kurzen stumpfen Spitze, ungezahnt, von Farbe gelblich dunkelgrün, nicht nur unten mit starker weißer Wolle besetzt, sondern auch oben auf der glänzenden Seite. Die Mittelrippe ist stark und erscheint weiß durch seine Wolle, die darauf liegt. Der Blattstiel ist zart und ¾ Zoll lang. Das Auge ist dick, steht sehr ab und hat hohe Augenträger. *)

2) Die Sarasin. Sarasin. **)

Von dieser edlen und schätzbaren Birn giebt es zwey

---

*) Dieser Baum wurde vor verschiedenen Jahren von dem Könige von Neapel dem Herzoge von Würtemberg für verehrte weiße Hirsche zum Gegengeschenk gemacht; daher man der Frucht dieses Baums jenen Namen beygelegt hat.

**) Wahrscheinlich hat ihr du Hamel diesen Namen zu Ehren des fleißigen Naturforschers Sarasin beygelegt, welcher als königlicher Leibarzt in Canada angestellt war, von dem er sie

Sorten. Eine beschreibt der Pomologe du Hamel; die andere führen die Kartheuser in ihrem Cataloge an.

a. Die Sarasin der Kartheuser, Sarasin des Chartreux, die schon länger als die des du Hamel's in Frankreich bekannt war, hat eine mittelmäßige Grösse, und mißt in der Höhe 3 Zoll, in der Breite 2 Zoll 8 Linien. Ihre größte Breite hat sie gegen die Mitte der obern Hälfte nach der Blume zu, wo sie sich etwas platt zurundet. Die etwas starke Blume sitzt in einer mäßigen Vertiefung und ist meistens eingeschnürt. Von ihrer größten Dicke an nimmt sie stark ab und endigt sich in eine stumpfe Spitze, in welcher der Stiel scheint eingedreht zu seyn. Dieser ist etwas stark, und mittelmäßig lang, nämlich 1 Zoll. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baume grün, mit vielen zarten braunen Punkten besäet. Die Sonnenseite bekommt einen Anflug von verwaschener schmutziger Röthe, die sich gegen den Anfang der Lagerreife um Johannis des darauf folgenden Sommers etwas erhöht; alsdann wird auch die grüne Schale gelb, und die Punkte auf der Sonnenseite werden röthlich. Ihr Fleisch ist weiß, wird immer mehr butterhaft gegen den Nachsommer zu, von zuckerhaftem, etwas parfümirtem Geschmack. Das Kernhaus ist regelmäßig und hat vollkommene schwarzbraune Kerne. Ihre Lagerreife fängt, wie gemeldet, nach Johannis an, und dauert bis in den November und December. Es ist von einer zumal butterhaften Birn äußerst selten, daß sie sich über Jahr und Tag hält. Zum Kochen ꝛc. dient sie das ganze Jahr hindurch trefflich; besser, ehe sie milde ist, wo sie dann zum frischen Genuß mit der besten Sommerbirn wetteifert. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, ist gesund und macht ziemlich gerade stehende Aeste mit langem Tragholze, das ausserordentlich wechselt und gewöhnlich weit auseinander steht. Die Sommerschossen sind grün, mit weißen Punkten, auf der Sonnenseite etwas braunröthlich. Die Krone breitet sich schön, und die Fruchtbarkeit

---

vielleicht bekommen. Er gedenkt in seinem Werke oft der Bäume dieses Sarasin, und rühmt, daß er seinem Fleiße viel zu danken habe.

des Baums trifft sich fast alle Jahre. Er treibt im Frühjahr spät aus. Das steife Blatt hat ein schönes lebhaftes glänzendes Grün, ist länglicht, gewöhnlich 2 Zoll 7 Linien lang und in der Mitte 1 Zoll 7 Linien breit; es legt sich aber in der Mitte nach der Länge stark zusammen und gegen die Spitze kräuselt es sich und krümmt sich schon von der Mitte an unterwärts. Der Rand ist bey einigen Blättern stark gezahnt, bey andern aber sieht man keine Zahnung, sondern sie sind nur etwas gebogen, die jüngern Blätter aber fast gleich. Der Blattstiel mißt gewöhnlich 1 Zoll. Das Auge ist kurz und spitzig, und die Augenträger sind stark.

b. Die Sarasin des du Hamel, welche dieser in seiner Pomologie beschreibt, ist eine etwas verschiedene Birn nach Gestalt und Baum, als jene Sarasin aus der ehemaligen Karthause zu Paris. Ihre Gestalt ist länglicht, an der Blume gewölbt, eyrund, so daß sie nicht darauf gestellt werden kann. Am Stiele hat sie eine zugestumpfte Spitze. Die Schale ist grün mit grauen Punkten, und auf der Sonnenseite etwas braunroth angelaufen; bey der Zeitigung wird sie blaßgelb. Das Fleisch ist weiß und fast schmelzend; der Saft gezuckert, erhaben und etwas parfümirt. Sie hält sich auch über Jahr und Tag, die Sarasin des Chartreux aber doch noch länger. — Der Baum macht einen stärkern Wuchs, als jener; das Holz ist röther; vornehmlich ist das junge Holz wolligt und hat häufigere weiße Punkte; die Blätter sind länger, größer und gelblicher, als jene.

3) Die St. Germain. St. Germain, auch Inconnu de la Fare.

Eine große lange Birn, die zuweilen viele Höcker macht, gegen den Stiel etwas spitzig zuläuft, am Auge abgerundet ist, mit einem ziemlich kurzen Stiele, der auf der Seite herausgewachsen zu seyn scheint. Die Schale ist grasgrün, rauh, braun getüpfelt, bisweilen mit Rostflecken; beym Zeitigen wird sie weißlich grün. Das Fleisch ist butterhaft, der Saft köstlich, fein, parfümirt und erhaben. Ist aber das Erdreich schlecht, so ist sie wässerig und be-

kommt starke Steine. Eßbar ist sie im December und hält sich bis Februar. Sie wird nie teigig.

4) Die verguldete St. Germain. St. Germain doré.

Ist nicht so groß, aber erhabener von Geschmack. Die Schale ist fast ganz mit Rost überzogen, wodurch das Gelbe beym Zeitigen durchscheint. — Uebrigens ist der Baum, wie jener.

5) Die Winterkönigin. La Reine d'hyver.

So heißt in England die gute Birn, die zuerst mit ihrem Provinzialnamen Ratingerbirn benennt wurde. Sie hat in ihrem Parfüm etc. ausserordentlich viele Aehnlichkeit mit der St. Germain, und könnte ihre Schwester heissen; Holz und Blatt gleicht völlig der Chasserie. Ihr Fleisch aber ist oft sandig, zumal stark um dem Kernhause herum. Sie hat einen köstlichen Geschmack und süßen Saft. Ihre Gestalt ist sehr unbestimmt, und kein Birnbaum liefert so verschiedene Formen von Birnen, als dieser: kleinere, größere, gelbe mit grauen Punkten, theils mit wenigen Rostflecken, theils mit vielen, theils ganz rostfarbig. Die regulär gewachsenen sind birnförmig, oder meistens der St. Germain ähnlich, manche kleinere der Chasserie. Viele sind schief gewachsen, die Blume und der Stiel auf der Seite. Der Stiel ist theils ganz kurz, theils mittelmäßig lang, theils mit einem Absatze. Die Schale ist goldgelb mit grauen Punkten, einem an dem andern, meistens aber halb mit Rostfarbe überzogen und hie und da mit einem Eisenflecken. Uebrigens ist die Schale dick und sandig, wie der St. Germain. Die Kerne sind hellröthlich braun. Sie ist eßbar vom Ende Novembers bis in den Februar und März.

6) Die Virgouleuse, auch Paradiesbirne genannt. Virgouleuse. *)

Eine der am längsten in Teutschland bekannten, aber eine köstliche, ansehnliche pyramidenförmige Birn. Ihre

*) Ein Dorf in Limousin, wo sie die Marquise von Chambert ge-

größte Breite hat sie in der oberen Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von wo sie sich kurz zurundet, und ihr eine etwas bauchigte Gestalt giebt. Die kleine Blume sitzt oben auf einer kleinen ungleichen Fläche, in einer geringen Einsenkung. Gegen den Stiel fällt die Birn etwas mehr ab, zieht sich ins Länglichte, und schließt dann mit einer etwas stumpfen geradeausgehenden Spitze, an welcher sich ein ziemlich starker Stiel von fast 1 Zoll Länge befindet, der immer etwas auf der Seite steht, und wie hinein gesteckt aussieht. Sie mißt 3½ Zoll in der Länge und 2 Zoll 3 Linien in der Breite. Die Farbe ist, wenn sie vom Baume kommt, grün, wie die lange grüne Winterbirn, mit der sie etwas ähnliches hat; sie wird aber im Liegen, und wenn sie sich ihrer Zeitigung nähert, gelber, und ist dann mit vielen kleinen schwarzbräunlichen Punkten besäet. Um die Blume herum haben die meisten rauhe graue Flecken. Die Schale ist etwas dick. Das Kernhaus ist länglichtrund und mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist weißlichgelb, butterhaft und voller Saft, von einem süßsäuerlich erhabenen nachdrücklichen Geschmack und sehr angenehmen Parfüm. Sie wird schon im November eßbar, dauert bis in den März und ist eine der besten Winterbirnen zum frischen Genusse. Sie muß aber so spät wie möglich vom Baume kommen; zu früh abgenommen, wird sie welk und unschmackhaft. Vor fremden Geruch auf ihrem Lager muß man sie sichern; keine Birn nimmt so gern einen üblen Geschmack an. Sie lieben keine starke Sonnenhitze; sie bekommen davon Spalten und Ritzen. Feuchter Grund und nasse Sommer machen sie auch unschmackhaft.

7) Die rothe Winterbutterbirn. Beurré rouge d'hyver.

Eine sehr vorzügliche Birn. Ihre Größe ist ziemlich ansehnlich und ihre Gestalt vollkommen pyramidalisch mit einer etwas eingesenkten Blume, die den Blätterrest verliert, und mit einem ausserordentlich kurzen mit Fleisch

---

zogen und nach Paris gebracht hat, weswegen sie auch Chambrette genannt wird. Sie heißt auch in andern Provinzen Bujalef und Poire de glace.

stark bewachsenen Stiel, der auf der Spitze der Birn steht. Die Schale ist durchgängig einfarbig und von ausgezeichnetem Ansehen, nicht eigentlich roth, sondern wie matt gearbeitetes röthliches Gold, so daß sie ihren Namen billig trägt. Ihre Schale (oder vielmehr Haut) ist überaus zart und dünn, wie Taffet. Wenn man sie bey starker Reife abzieht, so ist das äusserste Fleisch gelb, weiterhin aber weisser. Es ist höchst schmelzend, wie Beurré gris und delikat, von trefflichem Parfüm. Die Kerne sind gelblich, hellbräunlich oder röthlich. Sie verdient einen von dem allerersten Range unter den delikatesten Butterbirnen. Reif ist sie Ende Novembers.

8) Die Silvansbirn. Sylvange d'hyver.

Eine in Frankreich sehr geschätzte und unter die besten Winterbirnen gesetzte Frucht. Sie ist groß, lang, konisch, gegen den Stiel etwas eingezogen und am Stiele stumpf mit eingesenkter Blume und eingesenkten kurzen und dicken Stiele. Ihre Schale ist grün; sie wird auf einer Seite ein wenig braunröthlich, mit grauen Punkten besäet. Ihr Fleisch ist schmelzend, voll süßen Safts, aber um das Kernhaus herum sandig, bisweilen steinig, wie die St. Germain. Sie gleicht deren Fleisch und Parfüm vollkommen, ist schätzbar vom ersten Range, reift im Januar und hält sich bis in den May.

9) Die englische Winterbutterbirn. Beurré d'Angleterre d'hyver.

Eine treffliche Birn, ansehnlich von Größe, fast birnförmig. Die Blume ist flach liegend. Von Farbe ist sie grünlich gelb; das Fleisch ist weiß, ganz schmelzend, von trefflichem Geschmack; der Saft süß und angenehm. Eßbar ist sie im Februar. Sie hält sich bis Ende März und länger, je nachdem der Jahrgang ist.

10) Die Dauphine oder Lansac, auch Satin genannt.

Eine mittelmäßig große, meist runde, bisweilen etwas platte Birn. Das Auge ist seicht eingesenkt; der Stiel gerade, dick, etwas lang, an der Frucht fleischig,

die Haut glatt, gelb, bisweilen mit Rost; das Fleisch schmelzend, der Saft gezuckert, aromatisch, etwas bisamhaft, und von erhabenem Geschmack. Sie reift Ende Oktobers und ist eßbar bis Januar. — Diejenigen, welche eine rostige Haut haben, pflegen die besten zu seyn.

11) Die Marquise.

Eine grosse, schöne, köstliche Birn, die oft 3 Zoll Länge und über 2 Zoll im Durchschnitt hat. Im frischen fetten Boden wird sie noch grösser. Auge und Stiel ist etwas eingesenkt, der Stiel lang und sehr krumm, die Schale grün, zuweilen mit etwas Rost überzogen, stark punktirt. Sie wird ziemlich gelb beym Zeitigen; diejenigen aber, welche auf dem Lager nicht gelb werden, sind schlecht. Das Fleisch ist schmelzend, mit angenehmem sehr erhabenem Safte. Eßbar ist sie im November und December. — Steht der Baum in keinem guten Boden, so wird die Frucht nicht zum besten. Er treibt stark; man muß ihm daher im Schnitt anfangs vielen Willen lassen.

12) Die Colmar. Die Manna-Birn. Colmar. Poire Manne.

Eine überaus grosse, der Winter-Bon Chrétien ähnliche treffliche Birn mit stark eingesenktem Auge und kurzem eingebogenem Stiel, der oft in einer tiefen mit Beulen umgebenen Aushöhlung steht. Bisweilen hat die Frucht vom Auge bis an den Stiel eine Rinne oder seichte Vertiefung. Die Schale ist rauh, grün, mit schwarzen kleinen Punkten; aber auf dem Lager wird sie schön gelb. Das Fleisch ist etwas gelblich, sehr fein und butterhaft; der Saft ist sehr gezuckert, erhaben und lieblich. Eßbar ist sie vom Januar bis März. Man muß sie nicht essen, sobald sie anfangen gelb zu werden; sie sind erst gut, wenn sie sich oben neben der Blume etwas eindrücken lassen; doch werden einige oft früh eßbar. — Bey Hochstämmen wirft der Wind die schwere Frucht leicht ab. Wenn ein Spalier nur bis 10 Uhr die Sonne hat, so ist es ihm genug.

13) Die hochfeine Colmar. Poire Passe superfine.

Diese hat zwar noch nicht Früchte getragen, soll aber eine ganz vortreffliche Butterbirn seyn, deren Fleisch auf der Zunge schmilzt, und in der Mitte Januars eßbar wird. (S. Deutscher Obstgärt. 1 Bd. S. 166.)

14) Die Jagdbirn. Die Chasserie. Besi de Chasserie.

Sie gleicht an Gestalt bald einer kleinen Zitrone, bald einer Eyerbirn, zumal die größern, (weswegen sie auch dem gemeinen Manne hiesiger Gegend unter dem Namen der Winterbestebirn oder Wintereyerbirn bekannt ist.) Weder die Blume, noch der Stiel sitzt in einer Vertiefung. Die Schale ist rauh und goldgelb von Farbe bey der Lagerreife, mit grauen Punkten durchaus besäet. Das Fleisch ist schmelzend, in guten Jahren aromatisch, der Saft sehr erhaben, süß und köstlich, aber in kalten nassen Sommern ist der Geschmack grusig. Sie ist eßbar gegen Weihnachten, manchmal schon im November und hält sich oft bis in den Februar. Bisweilen passirt sie schon gegen die Mitte des Januars. Sie darf nicht früh vom Baume genommen werden.

15) Die Ambrette. Ambrette.

In die Beschreibung dieser Birnsorten sind bey den Pomologen Widersprüche gekommen, weil sie zwey Varietäten hat, die man aus Quintinye muß kennen lernen, nämlich die Ambrette mit Dornen und die Ambrette ohne Dornen. *) Beyde Varietäten hat du Hamel, der zwar ein großer Gelehrter, aber nicht Gärtner, wie Quintinye war, in seiner Beschreibung vermengt.

a. Die Ambrette mit Dornen, Ambrette avec epines, auch Trompe-Valet, Belle Gabrielle genannt, ist fast rund, der Chasserie ähnlich, doch oben

*) Quintinye nennt die Ambrette mit Dornen nur gewöhnlich Ambrette ohne Zusatz avec epines; aber bey der andern Varietät sagt er: Ambrette sans epines.

mehr platt, die Blume vertieft, gewöhnlich 2 Zoll dick und hoch. Doch ist ihre Gestalt nach Beschaffenheit des Baums verschieden. Bey hochstämmigen und alten Bäumen ist sie meistentheils verlängert und etwas birnförmiger, als bey jungen und vollsaftigen, bey denen sie mehr rund ist, und der Sucré-verd ähnlicher, womit sie auch bisweilen verwechselt wird. Ihr Stiel ist gerade und ziemlich lang, die Schale rauh, dunkelgrün und allenthalben mit großen grauen Tupfen besäet, die ins Röthliche fallen. Ihr Fleisch ist etwas grünlich, sehr fein, schmelzend und hat einen zuckerhaften trefflichen Saft mit einem sehr angenehmen Parfüm. In ihrem geräumigen Kernhause befinden sich schwarze Kerne. Sie ist eßbar im November, December und Januar. — Der Baum macht nicht nur sehr starke Triebe, (weswegen man ihm bey dem Schnitte anfangs vielen Willen lassen muß,) sondern er macht auch vieles und dichtes Holz und zwar mit dornigten Zweigen. — (Die Dorne oder Stacheln einiger Birnsorten sind aber von zweyerley Art: einige haben spitze stechende Dorne, wie die Hoyerswerder grüne Zuckerbirn, die Poire de forêts oder Grise bonne &c., andere haben nur kleine, kurze stracke Aestchen, die zwar auch mit dem Zweige einen rechten Winkel machen, aber nicht so spitzig und scharf sind, und daher nicht so leicht verwunden, wie die Chasserie, de la Motte &c.* Sie sind nur hauptsächlich kurze Jahrestriebe an dem vorjährigen Holze, an denen nur wenige platte Augen sich befinden, die spitzig zugehen. Doch sind die von der Ambrette viel stärker und länger; das an der Spitze stehende starke Auge ist kurz und sehr spitzig, so wie auch überhaupt die Blüthenknospen dieser Ambrette eine ausgezeichnete Gestalt haben, indem sie sehr kurz, dick und rund sind, und sich in einer kurzen Spitze endigen.) — Uebrigens ist diese Birnsorte auf Boden und Stamm überaus empfindlich, daher von äußerst verschiedenem Geschmack; und wenn man sie zu lange auf dem Baume hängen läßt, so nimmt sie gern bey der Lagerreife eine goldgelbe Farbe an. Sie ist dann eine trockene, gar nicht sonderliche Frucht. Deswegen zieht ihr auch wohl Quintinye die Chasserie vor, ja setzt sie sogar der Epine d'hyver nach. Letzteres ist ihr aber zu viel gethan. Ob-

gleich die Epine d'hyver in einem warmen trockenen Boden sehr gut wird, und einen überaus angenehmen muskatellerartigen Geschmack und keine Steine bekommt, so ist sie doch nur halbschmelzend; auch fehlt ihr das liebliche Süßweinlichte nebst dem Schmelzenden, das die Ambrette avec épines hat.

b. Die Ambrette ohne Dorn. Ambrette sans épines. Diese ist bisher von wenigen Gärtnern und Pomologen in Teutschland unter ihrem rechten Namen gekannt. Sie ist eine überaus schöne wohlschmeckende Wintertafelbirn, hellgrün bey ihrer Reife, länglicht, aber bey der Blume breit, nicht so groß als eine sucré verd. Sie hat bisweilen hie und da braune Flecken, ist aber durchgängig getüpfelt. Ihr Stiel ist geradeaus stehend. Ihr Fleisch ist auch etwas grünlich, fein und zerfließend, der Saft gezuckert, erhaben und vortrefflich, wenn die Witterung und der Boden günstig ist. Sie dauert bis in den December, folglich nicht so lange als die Ambrette mit Dornen. Wenn sie aber in ihrem rechten Reifepunkte genossen wird, so übertrifft sie jene mit Dornen an Feinheit und Geschmack, den man mit einer guten Bon Chrétien vergleichen könnte, der aber durch das völlig Zerfließende des Fleisches sehr erhöht wird. Allein dieser rechte Reifepunkt ist bald vorüber; die Birn wird dann allzu weich, und der Saft verliert sein Pikantes. — Was du Hamel von Holz, Blatt und Blüthe der Ambrette ohne Dorne sagt, ist richtig. Der Baum macht kürzere Triebe, die hellgrün im Schatten und graulich auf der Sonnenseite sind. Die von der Ambrette mit Dornen sind dunkler von Farbe; auch die Augen sind weniger stark, mehr platt und nicht so dicht beysammen, als bey der Ambrette ohne Dornen. Ihr Blatt ist mittelmäßig groß, ungezahnt, rinnenförmig gebogen; die Rippe macht einen Bogen unterwärts, welches sie mit der andern Seite gemein hat. Der wesentliche Unterschied dieser beyden Sorten ist aber, daß die Ambrette ohne Dorn gar keine Dornen hat, und keine unvollkommene Zweige treibt, die Blüthekuospen zu tragen fähig werden sollen; übrigens ist ihr Holz zärtlicher gegen die Kälte, als dasjenige der Ambrette mit Dornen, die der heftigsten Kälte trotzt.

16) Die Muskatellerbirn von Metz. Muscat de Mez.

Eine sehr köstliche Birn, plattrund, mit tiefstehender Blume, mittelmäßig langem und dicken, nicht eingesenktem Stiele, roth auf der Sonnenseite und weißlichgrün auf der andern, welches aber beym Zeitigen gelb wird, von schmelzendem Fleisch, zuckersüßem und angenehmen herrlichem Saft. Der Baum macht schön braunrothes Holz und lange Sommertriebe, bringt aber oft bey schlechter Jahreswitterung steinigte Triebe und Krüppel. Das Messer kann sie nicht gut leiden: auf Hochstämmen ist er tragbarer.

17) Die teutsche Muskatellerbirn. Muscat Allemand.

Eine schöne große Frucht, pyramidenförmig, mit kleiner Blume, in einer seichten Aushöhlung, ziemlich langem, nicht eingesenkten, etwas gebogenem Stiele, grüner Schale, an der Sonnenseite braunlichroth, bey der Reife schön roth und gelb. Das Fleisch ist schmelzend und delikat, voll erhabenen Safts, edlem Muskatellergeschmack, eßbar im März und haltbar oft bis in den May. Der Baum ist tragbar; taugt aber nicht auf Quitten.

18) Die grüne Zuckerbirn. Sucré-verd.

Eine sehr gute, mittelmäßig große, rundliche Birn, mit etwas eingesenkter Blume, kurzem dicken Stiel, glatter, stets grüner Haut, schmelzendem Fleisch, um das Kernhaus herum etwas steinigt, mit zuckersüßem etwas aromatischem Safte, eßbar im November und haltbar oft bis in den Januar.

19) Die lange grüne Winterbirn. Verte longue d'hyver.

Eine ansehnliche Frucht von birnförmiger Gestalt, vorstehender Blume, langem Stiel, grüner, mit grauen Punkten besetzter unebener, jedoch glatter Schale, schmelzendem Fleisch, zuckerhaftem Safte mit vielem Parfüm, eßbar im December, Januar und Februar. Sie hält sich oft auch länger.

20) Die Hildesheimer Winterbirn.

Diese gute und edle Frucht gleicht in Grösse und Gestalt der Crasann-Bergamott. Sie hat einen langen krummen Stiel, eine kleine, in flacher Vertiefung befindliche Blume, ist bey der Lagerreife gelb, mit starken braunen Punkten, und rauh anzufühlen. Ihr edles Fleisch ist voll des köstlichsten Saftes. Sie komt der St. Germain an Güte nahe und ist essbar vom November bis März. — Der Baum macht eine gedruckte sperrige Krone, ist aber sehr volltragend; und ohngeachtet im Sommer viele Früchte von Insekten beschädigt werden, und auf dem Baume faulen, so erhält man doch noch immer reichliche Ausbeute.

21) Die gute Luisenbirn. Louise-Bonne.

Eine schöne grosse lange Birn, gegen den Stiel verloren zulaufend. Sie gleicht der St. Germain ziemlich, ist aber oben runder und nicht ungleich. Die Blume steht fast der Frucht gleich, der Stiel ist kurz, an einigen etwas eingesenkt, die Schale zart, dünn, dunkelgrün, fein punktirt, und wird bey der Reife weisslich. Das Fleisch wird in gutem Boden schmelzend, der Saft häufig, süss, mit einem angenehmen Parfüm. Die Früchte sind an einem und demselben Baume in der Grösse sehr verschieden, und auf dem Lager nehmen sie leicht einen fremden Geruch an. Die kleinsten sind die besten; diese halten sich auch am längsten. Essbar sind sie im November und December.

22) Der Winterdorn. Epine d'hyver.

Woher der Name rührt, ist unbekannt. Der Baum hat keine Dornen. Die Frucht ist mittelmässig gross, und birnförmig; die Blume steht fast der Frucht gleich. Der Stiel ist kurz, dick und oben fleischig; er ist bisweilen mit Beulen umgeben. Viele haben eine flache Furche vom Kopfe bis an den Stiel. Die Haut ist glatt, weisslichgrün, und bey der Reife ein wenig gelb; das Fleisch ist schmelzend und delikat; der Saft süss, von einem angenehmen Parfüm. Reif sind sie im November und haltbar bis Ende Januars.

23) Das Winterwunder. Die kleine Oin, Merveille d'hyver, Petit Oin. *)

Eine mittelmäßig große Frucht, von Gestalt viel der Sucré verd ähnlich. Blume und Stiel stehen hervor. Oben ist sie rundlich, unten etwas mehr verloren zugehend. Der Stiel ist dünn, zuweilen ziemlich lang, und etwas gebogen. Die Schale ist rauh, grün, fein getüpfelt; sie fällt bey der Reife sehr wenig ins Gelbliche. Das Fleisch ist sehr schmelzend, von einem gezuckerten Safte und feinen Parfüm. Eßbar ist sie vom November bis December und oft länger. Sie muß lange am Baume bleiben, guten trocknen Boden und gute Lage haben. Man hält den Baum rathsamer hochstämmig als zwergartig.

24) Die Vorzügliche. Passa-tutti. Passe toutes.

Eine italienische Frucht, mittelmäßig groß und stumpf birnförmig. Sie hat ringsum Spuren von flachen Rippen, besonders um die Blume herum. Letztere ist eingesenkt, sehr klein, und verliert mit der Zeit die vertrockneten Blumenblätter. Der Stiel ist mittelmäßig und steht in einer kleinen Vertiefung. Ihre Schale ist grünlichgelb, ganz mit grauen Tupfen besäet und am Stiele oft mit einem grauen Flecke, auf der Sonnenseite etwas schwach braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist trefflich schmelzend, zwar etwas sandig, aber doch wenig fühlbar. Der Geschmack und das Parfüm ist besonders angenehm und delikat. Sie reift Ende Novembers und hält sich 6 Wochen.

25) Die Winterfürstenbirn. Prince d'hyver.

26) Die Calbasbirn. Le Calbas musqué. Calbas-Peer.

Eine große treffliche Tafelbirn, fast einer Gurke ähnlich. Die rauh anzufühlende Schale ist grünlichgelb und die ganze Frucht mit einem gelblich grauen Roste überzogen, auf der Sonnenseite mit einem leichten goldartigen Roth angelaufen. In diesem Roth sieht man viele starke

*) Heißt auch die Marzipanbirn; Bonvar, Rousset d'Anjou; auch Merveille d'Automne.

graue Punkte. Das angenehm riechende Fleisch zergeht ganz in dem Munde, und der Geschmack ist Muskatellerartig. Sie zeitigt im November und December und gehört zum ersten Range.

27) Die Dagobertasbirn. Le Dagobert.

Eine mittelmäßig große Tafelbirn von unregelmäßiger Form, mit grüngelblicher Schale, die auf der Sonnenseite roth ist, von saftvollen angenehmen zuckerartigen Fleische. Sie ist vom zweyten Range.

§. 6.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von Winterbirnen.

B. mit halbschmelzendem Fleische.

Diese haben zwar bey dem frischen Genuß viel butterhaftes; die im Fleisch befindlichen Körnchen aber lösen sich nicht ganz auf der Zunge auf, und werden nicht ganz unfühlbar, sondern lassen etwas körnigtes oder ein Mark zurück, das jedoch der Zunge wegen des überwiegenden Saftes nicht unangenehm fällt, und nur ein geringerer Grad von Butterhaftem ist.

28) Der Wildling von Chaumontel. Die Winterbutterbirn. Bezi de Chaumontel. Beurré d'hyver. *)

Eine mehr oder weniger große, der Winter-Bon Chrétien ähnliche, pyramidenförmige Frucht, mit einer tiefliegenden mit Beulen umgebenen Blume, und sehr kurzem, am Ende dicken, in einer kleinen unebenen Aushöhlung stehenden Stiele. Die Farbe der Schale ist anfangs grüngrau, oder grün mit grau überzogen, und bräunlich auf der Sonnenseite; bey der Lagerreife aber wird das Grüne rothgelb, das Graue wie mattes Gold und auf der Sonnenseite roth durchscheinend. Das Fleisch ist halb-

---

*) Sie stammt aus dem Ort Chaumontel, wo der erste aus einem Kern entstandene Baum von 100 Jahren her noch steht. Bey uns wird sie nicht beurré; schon in Paris ist sie nur halbschmelzend.

schmelzend, bey einem günstigen warmen Sommer aber, und besonders, wenn der Baum erst mehrere Jahre alt ist, wird die Frucht auch bey uns ganz schmelzend und eine wahre Beurré, voll von süßem gezuckertem trefflichem Safte und von erhabenem Geschmack. Eßbar ist sie Mitte Decembers. Sie hält sich bis Ende Februars. — Der Baum macht ein starkes Gewächs und gedeiht auf Wildling und Quitten. Seine Sommertriebe sind stark und groß, an jedem Auge etwas gebogen, durchaus braun, auf der Schattenseite grünlichbraun, mit langen röthlichen Punkten besetzt. Sie scheinen runzlich. Die Augen sind schwarzbraun, breit, kurz, spitzig und liegen an; die Augenträger sind breit, rippig, nicht hoch und haben schmale Afterblättchen. Das Blatt ist länglicht, etwas rinnenförmig, schön grün, glänzend, stark und spitzig gezahnt.

29) Der Wildling von Caissoy. Die Russet aus dem Anjou. Besi de Caissoy. Roussette d'Anjou.

Sie hat fast ganz die Gestalt einer Eyerbirn, nur daß der Stiel etwas eingesenkt und länger ist. Die Schale ist anfangs ganz graugrün, voll mit grauen starken Punkten, einer an dem andern; bey ihrer Zeitigung aber wird sie wie matt gearbeitetes Gold. Ihr Fleisch ist sehr zart und brüchig. Wenn es überflüssigen Saft hätte, so würde es butterhaft heißen können; doch hat es hinreichenden Saft zur Güte der Birn. Der Geschmack ist angenehm, mit einem eigenen Parfüm. Obgleich die Schale rauh ist, so ist sie doch zart im Essen, wenn man sie auch ungeschält genießen will. Die Kerne sind hellbraun. Sie reift Anfang Novembers, und hält sich lange. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und hängt sich wie ein Zwiebelgebund.

30) Die Winterkönigsbirn. Royale d'hyver. Spina di Carpi.

Eine ansehnliche große Frucht, von birnförmiger regulärer Gestalt, d. h. oben dick, gegen den Stiel verloren und spitzig zulaufend. Manche derselben sind auch sehr

unförmlich und abweichend gebildet, so wie überhaupt von der Form nie allein zu charakterisiren ist, zumal von Zwergbäumen nicht. Die Blume ist klein, oft auch groß und offen, der Stiel lang, etwas gebogen, die Schale ist grün, meistens rauh mit grauen Punkten, Strichen und oft großen Flecken, bey der Zeitigung gelb; einige sind an der Sonnenseite sehr wenig braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist sehr gelb, fast schmelzend, voll edlen Safts und von angenehmen Geschmack. Eßbar ist sie im November bis Jannar. — Es giebt auch eine kleine Gattung, die eine glatte, gelbe Haut hat und auf der Sonnenseite roth ist. Diese trifft man auf Hochstämmen und alten Bäumen an.

31) Die Winterrobine. Robine d'hyver.

Eine etwas plattgedrückte ansehnliche Birn, mit flacher Blume und 1 Zoll langem eingesenktem Stiele. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte nach der Blume zu, wohin sie sich kurz zuwölbt; nach dem Stiele zu nimmt sie plötzlich stark ab; sie endigt sich kurz und sehr stumpf. Der Stiel ist einen Zoll lang, ziemlich stark, und scheint etwas hineingesteckt zu seyn. Um die Blume herum sind bisweilen große Beulen; diese breitet ihren Stern weit aus. Die Oeffnung ist groß und flach. Ihre Höhe mißt 2 Zoll 9 Linien und die Breite 2 Zoll. Ihre Farbe ist grün, wird aber im Liegen nach und nach gelblich; bisweilen wird sie auf der Sonnenseite etwas röthlich. In dem Grünen erscheinen viele noch dunkelgrünere Punkte. Die Schale ist dick und griesig. Das Fleisch ist weißgelb und scheint brüchig zu seyn. Der Zusammenhang ist aber sehr gering und fast schmelzend. Saft ist überflüssig vorhanden; er schmeckt zuckersüß, etwas muskatellerhaft. Sie reift im Jannar und hält sich zuweilen bis März.

32) Die Birn von Neapel. Poire de Naples.

Eine nicht große, rundliche, aber gegen den Stiel mit einer stumpfen Spitze sich endigende Birn, mit einer offenen in einer glatten und seichten Vertiefung stehenden Blume, nicht langem Stiele, glatter und grünlicher Haut, die bey der Reife gelb, und auf der Sonnenseite braun-

roth wird. Das Fleisch ist etwas schmelzend, bisweilen wird es halb brüchig, wenn die Witterung ungünstig ist. Der Saft ist süß und sehr angenehm. Eßbar ist sie im Februar und März. — Der Baum ist sehr kenntlich an dem glänzenden, sich nach unten zu rollendem Blatte.

35) Die Hirtenbirn. Die Schäferbirn. Pastorale, oder Pastourelle. Musette d'Automne.

Eine ansehnlich große länglichte Herbstbirn von ausgezeichneter Gestalt, 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit. Oben ist sie plattrund, gegen den Stiel zu schnell eingezogen. Sie geht ausgehöhlt stumpfspitzig zu, weil sie sich wurstelt, und in immer kleinern Falten mit dem Stiele zusammenhängt. Die Blume ist nur flach eingesenkt, mit zurückliegendem Sterne. Der Stiel ist lang und fleischig. Die Grundfarbe der Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite mit weniger Röthe; sie ist aber mit vielen kleinen grauen, bisweilen auch mit einigen röthlichen Punkten bestreut. Das Kernhaus ist mit einigen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist weiß, brüchig, und hat Saft im Ueberfluß. Dieser ist von einem angenehmen zuckerhaften Geschmacke. Sie wird Ende Septembers reif und hält sich ohngefähr 4 Wochen; alsdann wird sie teigig. Sie trägt sehr viel und zeichnet sich auch dadurch aus, daß sie büschelweise wächst, indem man immer drey, vier und fünf neben einander gewachsen sieht. — Der Baum wird stark, die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark und haben eine grünlichgelbe Farbe. Die Krone wächst pyramidenförmig. Das Blatt ist rund, hellgrün und undeutlich gezahnt.

34) Die Kaiserbirn mit Eichenlaub. Imperiale à feuille de Chêne.

Eine gute Birn von mittelmäßiger Größe, von Gestalt einer mittelmäßigen Virgouleuse, am Kopf abgerundet, verloren gegen den Stiel zulaufend, und daselbst stumpf; fast eyförmig, die Blume jedoch in einer flachen Aushöhlung. Der Stiel ist ziemlich dick, über einen Zoll lang, und sitzt in einem ganz kleinen Grübchen. Die Schale

ist glänzend, grünlichgelb, bey der Reife gelb, mit grünen und dazwischen kleinen grauen Tupfen und oft mit Rostflecken. Vom Stiele gehen einige röthliche Streifen gegen die Verdickung der Frucht auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist halbschmelzend, ohne Stein. Der Saft ist gezuckert und gut, und das Kernhaus hat gewöhnlich nur 4 Samenfächer. Eßbar ist sie im April und May. — Der Baum ist kenntlich am Laube, das sich wie die Eichenblätter kräuselt.

§. 7.

Beschreibung einiger feinen Sorten von Winterbirnen. C. mit zartem Fleisch.

Diese Birnen haben zwar nicht den häufigen Saft wie jene, bey ihrem Genuß aber merken wir doch wenig von den darin befindlichen Steinchen oder Kernchen, ohngeachtet der Saft nicht so überwiegend ist, als bey butterhaften und halbschmelzenden, und das Körnigte durch das feine und zarte Fleisch unfühlbar gemacht wird.

Darunter sind:

35) Die St. Lazinbirn. St. Lazin.

Sie gleicht einer kleinen St. Germain vollkommen, ist dick von Schale, die grün und stark punktirt ist, aber bey der Reife gelb wird. Sie hat zuweilen ein butterhaftes, insgemein aber etwas trockenes Fleisch, mit einem bisamhaften Safte und angenehmen Geschmacke. Wenn sie aber zu früh vom Baume genommen wird, so schrumpft sie ein; ihr Fleisch ist dann trocken, sandig und von geringem Werth. Auch muß man sie sorgfältig gegen den Frost verwahren. Sie reift im März.

36) Die Augustinerbirn. St. Augustin.

Gleicht von Gestalt einer großen Virgouleuse, und hat in der Mitte einen Absatz, von welchem sie spizzig gegen den Stiel zuläuft. Die Blume ist eingesenkt, der Stiel steht frey, und ist ziemlich lang, die Schale ist grün, wird beym Reifen schön gelb, und mit rothen Punkten auf der Sonnenseite getüpfelt. Das Fleisch ist rübenartig, hart und sandig. Der Saft ist recht gut und

angenehm, etwas säuerlich und hat einen Muskatellergeschmack. Eßbar ist sie im December und Januar, und dann ist sie etwas fettig anzufühlen.

37) Die Pfingstbirn. Portail.

Sie wurde in der Provinz Poitou entdeckt. Eine mehr lange als runde Birn, grünlich mit schmutzigen Flecken und kleinem Stiel. Das Fleisch ist gelblich, zart und von unvergleichlichem bisamhaftem Geschmack. Sie ist reif im Januar und dauert bis Pfingsten. — Wenn sie anfängt, kleine Flecken, als Ansatz zur Fäulniß zu bekommen, so ist sie am besten zu essen.

38) Die verbrannte Katze. Chat-brulé. *)

Man muß sie nicht mit der Katzenbirn, Katzenkopf, P. de Chat, oder Schwanenepbirn verwechseln. Sie ist ist ziemlich stark, länglicht, proportionirlich, 2 Zoll dick, 3¾ Zoll lang, mit einem starken länglichten Stiele und von etwas rauher Schale, die auf der Sonnenseite braunroth ist. Ihr Fleisch ist zwar süß und saftig, doch nicht besonders angenehm. Sie dauert vom October bis Ende Decembers. Quintinye will sie auch nicht sehr loben, weil er sie steinigt, zwar von zartem Fleische doch von einem etwas faden Geschmack gefunden hat. Sie ist indessen auch nur für eine wirthschaftliche Birn zu nehmen. Quintinye beschreibt sie richtiger als du Hamel.

39) Die Winterzuckerbirn. Sucrée d'hyver.

Eine ganz mittelmäßig große, rundliche, gegen den Stiel kurz zugespitzte Birn, mit einem dünnen 1 Zoll langen Stiele und nicht tief liegender Blume, rauher und bey der Reife gelblichgrüner mit hellbraunen starken Punkten und Flecken ganz besetzten Schale, so daß sie davon etwas grau und bräunlich aussieht. Ihr Fleisch ist milde und fein, doch etwas steinig, hat aber vielen und zuckersüßen Saft und einen vortrefflichen Geschmack. Sie hält sich bis Ostern.

---

*) Heißt auch oft die Ungrische Birn.

40) Die Amadott. Amadotte.

Eine mittelmäßig grosse, kurze und dicke Birn, die ihren Namen von einer gewissen Dame Houdotte hat, welche diese Frucht zu Demigny in Bourgogne bekannt machte. Sie ist eine breite, oben platte, nach dem Stiele zu abnehmende, etwas rauhe, anfangs ganz grüne und steinharte, bey der Reife aber goldgelbe und auf der Sonnenseite zinnoberröthliche Winterbirn. Ihr Fleisch ist etwas trocken, spröde, übrigens aber erhaben, parfümirt, süß, von starkem Ambrageschmack. Sie ist früh im December eßbar, und bleibt bis in den Februar und noch länger gut, ohne teigig zu werden. Quitinye zählt sie unter die guten, andere aber unter die mittelmäßigen Sorten. Sie ist wirklich in vieler Rücksicht gar sehr zu empfehlen. Zu Compots kann es gewiß keine herrlichere Birn geben. Sie kocht sich ganz roth und behält das angenehm Gewürzhafte. Das Holz des Baums ist sehr stachlicht. Die Kernstämme von dieser Sorte sind für die schmelzenden Birnen am besten, und weil diese Kernstämme einen sehr sparsamen Wuchs haben, so können sie statt der Quittenstämme zu tiefstämmigen Bäumen erwählt werden, wo es an Quittenstämmen fehlt, oder wo für diese das Erdreich zu trocken ist. Diese Birnsorte wird zwar sehr spät tragbar; wenn sie aber einmal zur Tragbarkeit gelangt sind, so setzen sie kein Jahr aus, tragen reichlich, und können wegen ihrer langen Dauer Tafel und Küche lange versorgen. Auf einen Kernstamm gepfropft, sind die Früchte am erhabensten und werden nicht steinigt, wie die auf Quitten gut gemachten. Auch sind solche Stämme dauerhafter und widerstehen der stärksten Kälte. An Wege und Landstraßen ist sie vorzüglich gut.

41) Die Kronbirn.

Eine teutsche, sehr grosse, der Pfundbirn ähnliche und schätzbare Winterbirn. Oben ist sie sehr dick, gegen den Stiel ist sie stumpf. Die Blume sitzt in einer mäßigen Vertiefung, so wie auch der braune kurze Stiel. Die Schale ist grün, rauh, mit grauen Punkten um und um besetzt, und hat oft viele graue Flecken. Erst bey

ihrer späten Reife wird sie gelb. Ihr Fleisch hat zwar nicht vielen Saft, ist aber doch zart, milde und von angenehmem Geschmack. Sie fängt erst in der Fastenzeit an lagerreif zu werden, und hält sich sehr lange zum Sommer hin. Man muß sie lange am Baume lassen. Sie dient auch außer der Zeit ihrer Lagerreife sehr gut zum Trocknen und Kochen. — Der Baum trägt häufig; er wird groß, und macht kurze starke, röthliche mit weißen Punkten hie und da bestreute Sommerschossen. Die Augen sind spitzig und unten breit.

42) Die Florentinerbirn. Florentin.

Eine wohlgestaltete, pyramidenförmige, gute Winter-Tafelbirn, oft 11 Loth schwer, von mildem Fleische und süßem Safte.

§. 8.

Winterbirn.

D. mit brüchigem Fleische.

Wenn der Saft bey einer Birn nicht flüssig, oder vielmehr frey ergießend, sondern gleichsam zwischen den Fasern und Körnchen des Fleisches mehr eingeschlossen ist, so bricht es gewissermaßen beym Genuß in Stückchen. Ist das Fleisch glasig und hart, so kracht es beym Beißen oder Schneiden; ist aber das Fleisch milde, so bricht es sanft aus, wie bey vielen Bergamotten. Beyde Arten Birnen haben gewöhnlich den stärksten gewürzhaften Geschmack und den meisten Parfüm, weswegen sie auch von einigen Obstliebhabern den Beurrés vorgezogen werden. Die mit brüchigem und hartem Fleische sind am meisten zu Steinen geneigt, und wenn ihr Reifepunkt vorbey ist, zum baldigen Teigwerden (daher auch ihre Zwergbäume nicht auf Quitten taugen); die mit brüchigem und märbem Fleische aber werden leicht mehlig, sobald ihr kurzer Reifepunkt vorüber gegangen ist, weil ihr sparsamer Saft bald austrocknet.

Wir theilen nun diese Klasse wieder ein: a) in brüchige Birnen mit zartem Fleische, und b) in brüchige mit hartem Fleische.

a) Brüchige und mürbe, oder halbbrüchige.

43) Die Winterchristenbirn. Bon Chrétien d'hyver. *)

Eine grosse, pyramidenförmige, oft sehr höckerige, ungleiche Birn, die über ein Pfund schwer werden kann. In der Mitte macht sie häufig einen Absatz. Das Auge ist ein wenig eingesenkt, der Stiel steht mit Höckern umgeben, ist ziemlich lang, etwas gebogen, die Schale rauh und grün, wird aber bey der Lagerreife schön gelb, und bekommt bisweilen auf der Sonnenseite einige Röthe. Ihr Fleisch ist gewöhnlich brüchig, doch mürbe, kann aber unter gewissen Umständen trefflich und halbschmelzend werden, wie sie denn in Frankreich anfangs für die beste Birn gehalten wurde. Allein das kann nur eigentlich in der Provence gelten, und nicht einmal in der Pariser Gegend, wo sie bey weitem nicht so gut als dort wird. Sie muß 1) eine gute warme Lage haben, es sey Hochstamm oder Spalier (wobey denn auch vieles auf die Witterung des Sommers ankommt). Sie muß 2) erst um Michaelis gebrochen werden, also gut zeitigen können. Sie muß hauptsächlich 3) auf dem Obstlager unter Aepfel geschüttet, und mit solchen bedeckt werden. Die ausdünstende Feuchtigkeit der Aepfel theilt ihnen bey einiger Austrocknung ihres rohen Saftes immer eine gemäßigte Feuchtigkeit mit; sie werden dann sehr delikat, und eine herrliche Frucht. Außerdem bleiben

---

*) Wir behalten billig den bekannten ursprünglichen Namen dieser Birn, Christenbirn, bey, da diese allgemein bekannte Birn (wie es wenigstens die Sommerchristenbirn ist) auch eine Menge Provinzialnamen erhalten hat. In hiesigen Gegenden heißt sie die Apothekerbirn; in Franken und Schwaben die große Zuckerbirn; in manchen Ländern die Malvasierbirn, die Gracioli rc. Die verschiedenen Meinungen von dem Ursprunge ihres eigentlichen Namens anzuführen, ist hier der Raum nicht. Höchst wahrscheinlich ist es übrigens, daß sie von teutscher Herkunft ist, wenigstens, was die Sommer-Bon Chrétien betrifft; die Winter-Bon Chrétien scheint eine italienische Birn zu seyn.

sie gar oft in unserm Klima eine bloße, doch sehr gute Kochbirn. Sie wird eßbar im Jannar, Februar und März, und wenn sie schon gelb ist, so hält sie sich doch noch sehr lange. Bey nassen Jahrgängen wird sie etwas fleckig. Der Baum aber ist sehr fruchtbar, und trägt alle Jahre.

44) Die Christenbirn aus Spanien. Die spanische Winterapothekerbirn. Bon Chrétien d'Espagne.

Diese gleicht an Gestalt und Größe der vorigen sehr, hat aber eine kleinere Blume und ist größerentheils wohlgestalteter und länglichter. Auf der Sonnenseite wird sie lebhaft roth, mit kleinen braunen Punkten getupft; die andere grüne Seite wird weißlichgelb und punktirt. Ihr Fleisch ist weiß und mit einigen grünen Punkten durchsäet. Wenn man auch bey dieser Birn die vorhin erwähnten drey Regeln nicht beobachtet, so bleibt ihr Fleisch brüchig, trocken, hart, und blos zum wirthschaftlichen Gebrauch; aber bey der andern Behandlung wird es zart und voll edlen Saftes. Die Birn wird früher lagerreif als jene, nämlich schon im November. Sie hält sich bis in den Jannar. — Keine von beyden taugt auf Quitten.

45) Die Orleanische Christbirn. Bon Chrétien d'Orleans, oder de Provence.

Diese ist noch einmal so groß als die beyden vorigen, und eben so ungleich als diese. Bey ihrer Reife wird sie gelb und roth; sie erfordert aber einen günstigen Sommer, um eine geschätzte Tafelfrucht zu werden; hingegen ist sie für die Küche und Wirthschaft immer eine schätzbare Birn.

46) Die Winterpomeranze. Orange d'hyver.

Eine mittelmäßig große, runde Birn, in Gestalt einer vollkommenen Bergamotte, deren Fruchtauge oder Blume nicht tief steht; eben so auch der kurze dicke Stiel nicht. Die Haut ist sehr fein, bräunlich grün, im reifen Zustande bleicher, mit ganz zarten Punkten, auch oft

mit vorstehenden Warzen. Das Fleisch ist weiss, mildbrüchig, ohne Steine, der Saft sehr müskirt oder bisamhaft, welches einen überaus angenehmen Geschmack verursacht. Die Zellen des Kernhauses sind gross. Essbar ist die Birn vom Februar bis April.

47) Die Ronville. Martin-Sire.

Eine ansehnliche Frucht, von schöner Birngestalt, oben vollkommen rund, so daß die Blume der Frucht gleich steht, gegen den Stiel spitzig zulaufend. Die Schale ist glatt, punktirt, wird bey der Reife gelb, und auf der Sonnenseite lebhaft roth. Ihr Fleisch ist brüchig, hat oft um das Kernhaus herum Steine, und gemeiniglich nur vier Samenfächer. Der Saft ist süß, gezuckert und von einem angenehmen Parfüm. Reif wird sie im Januar und Februar.

48) Die Martinsbirn. St. Martin.

Sie gehört unter die grösseren Birnsorten, ist von ungleicher Gestalt, breitet sich von der in einer fast unmerklichen Vertiefung stehenden Blume in die Dicke aus, und geht dann wieder spitzig nach dem Stiele zu, der mit dem Fleische in einer gewundenen Gestalt fortgeht, und sehr fleischig ist. Von Farbe ist sie bey der Reife über und über gelb, wie eine Beurré blanc, nur blässer, getüpfelt, auf der Schattenseite hin und wieder schmutziggrün gefleckt. Auch hat sie einzelne braunrothe Flecken und ist von starkem Ambrageschmack und Geruch, sobald sie aus der grünen Farbe in die gelbe zu ihrer Reifung überzugehen anfängt. Sie muß, sobald sie zu riechen anfängt, nach einander weggegessen werden, sonst wird sie ganz trocken, verliert ihren Saft, und fängt auch an zu faulen. Diejenigen, welche grün bleiben, und nicht gelb werden, taugen nichts. Sonst dauert sie von Martini an bis in die Mitte des Decembers.

49) Die muskirte Winter-Eyerbirn.

Eine kleine zuckersüße, eyförmige, holländische Frucht, besonders für die Tafel. Die feine glatte Schale ist zitronengelb, an der Sonnenseite mit leichter Goldröthe, und mit bräunlichen Punkten.

50) Die Angelikabirn.

Eine glatte zarte Winter-Tafelbirn von perlförmiger Gestalt.

b) Brüchiges und hartes Fleisch.

51) Die Wintermuskatellerbirn. Muscat d'hyver, auch Belle Muscat genannt.

Eine schöne ansehnliche Frucht, von theils langer, theils kurzer Form. Die Blume ist eingesenkt, der Stiel mittelmäßig dick und nicht lang, an einigen Sorten dick und fleischig; die Schale ist grün, auf der Sonnenseite roth; auf dem Lager aber wird sie gelb und fettig anzufühlen. Das Fleisch ist hartbrüchig, der Saft süß und von einem starken Muskatellergeschmack. Eßbar ist sie im December und von einem kurzen Reifepunkte. — Die Frucht hängt sich wie Zwiebelgebund voll.

52) Die Rosmarinbirn. Holl. Louwtjes-Peer. Franz. Stergonette.

Diese theils mittelmäßig große, theils kleinere Winterbirn gleicht an grüner Farbe, ehe sie lagerreif und gelb wird, den Rosmarinblättern, und ist auch so punktirt. Bey der Zeitigung wird sie rothgelb, wie röthliches Gold, und überaus schön weiß punktirt, ein Punkt an dem andern durchaus gleich. Ihre Gestalt ist fast perlförmig. Die Blume sitzt oben fast ganz flach, und der Stiel sitzt auch ohne Vertiefung. Ihr Fleisch ist brüchig, voll köstlichen süßen Safts, von einem ganz besonderen sehr delikaten Parfüm. Zum Kochen ist sie auch sehr gut. Reif wird sie gegen Ende Decembers bis Februar.

53) Die schönste Winterbirn. Bellissime d'hyver. In Holland: Vermillon d'Espagne.

Sie hat ihren Namen mit der That, denn sie ist eine prächtige, ganz große Birn, sehr gut gestaltet, birnförmig, goldgelb, über und über fein punktirt mit grauen Punkten, auf der Sonnenseite mit zinnoberrothen Streifen sanft bemalt. Die Blume steht in einer mäßigen kleinen Vertiefung, und hat einen Zoll langen Stiel. Ihr

Fleisch ist brüchig, nicht delikat; sie ist aber nicht nur zum Kochen, Trocknen und zu anderm ökonomischen Gebrauch sehr gut, sondern vorzüglich ihre Schönheit, die eine Obstschale ungemein ziert, macht ihr Verdienst aus. Sie hält sich vom November bis in den May.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten II. von der Klasse der Herbstbirnen.

Zu dieser Klasse werden diejenigen Birnen gerechnet, welche von Michaelis oder Anfangs Octobers an eßbar werden, und sich nicht bis Weihnachten halten. Es giebt darunter die meisten delikaten.

Wir beobachten wieder erstere Ordnung, und tragen vor:

A. Birnen mit schmelzendem oder butterhaftem Fleisch.

54) Die weiße Butterbirn. Beurré blanc *).

Diese bekannte treffliche Birn verdient in einem jeden Obstgarten zu stehen; der Baum schickt sich vor vielen andern für unser Klima. Auch in rauhen Gegenden behauptet er diese vorzügliche Eigenschaft. Die Pomologen schreiben ihm wegen seiner Fruchtbarkeit einen nicht hohen Wuchs zu. Allein ich besaß ehemals einen solchen Baum, der die Höhe eines hohen Hauses hatte. In seiner Tragbarkeit setzt er fast kein Jahr aus. Seine Früchte sind nicht nur für den Nachtisch und zum frischen Genuß sehr delikat, sondern auch, so lange sie noch nicht milde und lagerreif sind **), zu allem wirthschaftlichen Gebrauch

---

*) Gleichbedeutende Namen sind: Doyenne; St. Michel; die Michaelisbirn; Bone-Ente; Citron de Septembre; September- oder Herbstzitronenbirn; Poire Monsieur; in Brabant Valencia.

**) Alle Birnen von schmelzendem Fleisch, wenn sie zum Kochen oder sonstigem wirthschaftlichem Gebrauch angewendet werden sollen, müssen noch hart seyn, d. h. ihren Lagerreifepunkt und ihre Zartheit noch nicht haben.

recht vorzüglich, zum Kochen, zu Schnitzen, besonders zu Syrup und zu Muß oder Honig ꝛc.

An hochstämmigen Bäumen erhält die Birn eine ziemlich ansehnliche Grösse; an Zwergstämmen (wo sie auch auf Quitten taugt) wird sie bekanntlich noch grösser; sie ist meistens an der Spitze beym Stiele abgestumpft, überhaupt aber sehr verschieden von Gestalt, zumal an Spalieren; gegen den Kopf ist sie stark aufgeschwollen. Sie hat übrigens ein konisches Ansehen. Bisweilen hat sie beulenartige Erhabenheiten, eine kleine ziemlich flach stehende Blume, und einen kurzen dicken Stiel, der bisweilen zwischen Beulen steht. Die Schale ist zart, und wird bey der Lagerreife blaß zitronengelb; manche, doch wenige, bekommen an der Sonnenseite einen röthlichen Anstrich. Uebrigens ist sie mit unzählig vielen kleinen grauen Pünktchen besetzt. Das Fleisch ist sehr weiß, wird ganz butterhaft, und in guten Sommern auch von einem angenehmen Parfüm. Viele werden schon gegen Ende Oktobers eßbar. Diese Sorte Birn hat auch die gute Eigenschaft, daß sie nicht sobald morsch und teigig wird, wie besonders die graue Butterbirn. Gegen Weihnachten aber wird sie mehlig und ist dann passirt.

55) Die vergoldete weiße Butterbirn. Beurré dorée.

Eine vortreffliche delikate Abänderung der erst beschriebenen Birnsorte. Sie kann ihre Schwester heißen, und ist ihr an Form, Zeitigung ꝛc. ähnlich, hat aber nicht nur ein feineres Gewand, als die weiße Butterbirn, sondern auch eine grössere Saftfülle. Ihre Schale ist glänzend, wie mit Firniß überzogen, darunter wie matt gearbeitetes Gold; hin und wieder leuchten auch Streifen und Flecken von ganz hochgelber Farbe hervor. Sie bekommt nichts Rothes, wie zuweilen die Beurré blanc, sondern ihre Zierde auf der Sonnenseite ist mehr Glanz als auf der Schattenseite. Der Geschmack ist zwar dem ihrer Schwester gleich, hat aber noch mehr Saft, ist noch butterhafter und nähert sich hierin der Beurré gris. — Der Baum bildet ein sperrhaftes Gewächs und zarte Sommerschossen, die sich übel stellen. Es hält schwer,

und dauert lange, einen Hochstamm vom Boden an veredelt zu erziehen; es giebt keinen schönen Baum, man muß ihn vielmehr auf einen schon erwachsenen hochstämmigen Wildling zur Krone pfropfen. Als Zwergbaum trägt er auch auf Wildling gern.

56) Die graue Butterbirn. Beurré gris.

Diese hat vor der weissen den Vorzug, daß sie gewöhnlich viel grösser, von noch häufigerem Safte und mehr schmelzendem Fleische ist. Ihre Gestalt ist pyramidenförmig; manche werden überaus groß, wie Pfundbirnen, andere aber nur halb so groß, besonders auf Hochstämmen. Sie ist grünlich und mit einem grauen Roß überzogen; einige erhalten auch auf der Sonnenseite eine schwache Röthe. Das Fleisch ist grünlich, und löst sich auf der Zunge ganz in Saft auf, so daß keine Birn schmelzender heißen kann. Auch fehlt es ihr nicht an einem recht edlen Parfüm; sie ist aber auf Boden, Lage und Witterung weit empfindlicher, als erstere. In nassen Jahren bekommt sie einen faden, grasigten Geschmack, und in schlechtem Boden wird sie krüpplicht, steinigt und knorzig. Sie reift im Oktober, passirt aber geschwind. Keine Herbstbirn ist dem baldigen Teigigwerden so unterworfen, als diese gute Birn.

57) Die graue Doyenne. Doyenne gris.

Eine ganz andere Birnsorte als die Beurré gris. Sie ist näher mit der Beurré blanc verwandt, mittelmäßig groß, von Form der weißen Herbstbutterbirn ähnlich, hat aber einen dünnen zimmetfarbigen Ueberzug über die glatte Schale, besonders um den Stiel herum, und auf der Sonnenseite hat sie oft eine röthlicht schillernde Goldfarbe und viele kleine röthlichte Punkte. Ihr Fleisch ist sehr weiß, schmelzend und delikat, wie immer die beste weiße Butterbirn. Sie zeitigt in der Mitte bis zu Ende Oktobers, hält sich aber nur ein Paar Wochen. — Uebrigens ist sie vom ersten Range.

58) Die rothe Butterbirn. Beurré rouge. Isambert.

Diese vortrefliche Herbstbirn ist in ihrer Grösse sehr veränderlich; manche sind ansehnlich groß, andere ganz mittelmäßig. Meistens wächst sie schief; sie hat gleichsam einen krummen Rücken. In der Mitte ist sie am dicksten; kurz und stumpfspitzig läuft sie gegen den Stiel zu. Die Blume steht beynahe flach, und legt sich sternförmig aus. Die Schale ist gelb, auf der Sonnenseite hellroth, und strahlenweis glühend roth. In diesem Roth sind die Punkte gelb, in der gelben Farbe sind sie grau. Das Fleisch hat zwar eine starke Schale, ist aber selbst sehr zart, voll Saft und von einem süßen hochfeinen Geschmack. Um das Kernhaus herum sind einige Steine. Ihre Reife fällt in die Mitte Oktobers, und hält sich 4 Wochen. — Der Baum ist sehr fruchtbar und mittelmäßig stark.

59) Die Londner Birn. Poire de Londres.

Eine vortrefliche große Herbstfrucht. Ihre Gestalt ist, wegen ihrer obern Dicke, etwas rundlich, doch etwas mehr hoch als dick. Am Stiele ist sie abgestumpft; viele haben starke Rippen und Erhöhungen. Sie ist von gelbgrünlicher zarter Haut, obgleich sie viele braune Flecken hat. Sie ist stark punktirt. Die Blume ist klein und steht in einer ungleichen Vertiefung, die etliche Hügel hat. Der Stiel ist eben so eingesenkt, kurz und stark. Ihr Fleisch ist sehr butterhaft, ohne Sand und Stein, voll süßen sehr lieblichen Safts. Sie reift im Oktober.

60) Die Flaschenkürbisbirn. Callebasse.

Eine sehr lange, sonderbar gestaltete, sehr delikate späte Herbstbirn, die ihren Namen von ihrer flaschenförmigen Gestalt hat; denn sie ist gegen den Stiel lang, nach der Mitte gegen denselben gewöhnlich eingezogen, und gegen die Blume mäßig dick. Die offene Blume steht oben fast flach, und ist mit Falten umgeben. Der Stiel ist lang, holzig, hat oben einen Fleischanwuchs und macht eine Verlängerung der Frucht. Ihre Schale ist goldgelb, mit röthlichten rauhen, dem matten Golde ähnlichen Flecken

und Punkten umgeben, ja oft zur Hälfte und mehr mit denselben bedeckt. Die Schale ist äuserst fein und nur ein zartes dünnes Häutchen. Ihr Fleisch ist sehr zart, wie Butter, hat weniger Körnchen, wie eine Beurré, und zergeht gleichsam im Munde bey vollkommener Reife. Indessen ist sie keine Butterbirn; es fehlt ihr die Saftfülle, um so heisen zu können. Es fehlt ihr freylich nicht an Saft, um eine recht delikate Birn zu seyn, die zugleich ein sehr angenehmes Parfüm hat. Das Kernhaus ist sehr klein, liegt in einem sehr weissen und zarten Fleische, und hat kleine Kerne. Sie reift im Oktober, und hält sich, ohne morsch zu werden, fast bis den November hindurch. Der Baum ist überaus fruchtbar, und verdient stark gepflanzt zu werden. Die Birn ist vom ersten Range.

61) Die Schmackhafte. La Savoureuse.

Eine Birn von entschiedenem Werthe und groser Delikatesse. Sie ist ziemlich gros, der Virgouleuse gleich und ähnlich, fast birnförmig, doch oft mehr eyförmig, mit einer flachliegenden sternartigen kleinen Blume, um die meistens Rostflecken sind, und mit einem nicht eingesenkten 1½ Zoll langen Stiele. Ihre Schale ist rein, dünn, mehr grün als gelblich, überall punktirt. Das Fleisch ist sehr butterhaft und von angenehmem bergamottartigem Geschmack. Die Kerne sind hellbraun. Sie ist eßbar im November, December und Januar, und vom ersten Range.

62) Die Forellenbirn.

Diese teutsche Nationalfrucht gehört unstreitig zu den delikatesten Herbstbirnen. Sie behauptet ihre Vorzüge sowohl der Schönheit und dem trefflichen Geschmack, als auch ihrer Tragbarkeit nach. Sie ist von der Gröse der Beurré blanc, aber mehr länglicht. Man findet viele unter ihnen, die ganz regulär birnförmig sind, wie Franzmadam, die meisten von Hochstämmen aber laufen oben von der etwas vertieften Blume (wo sie etwas aufgeschwollen ist) verjüngt zu, und endigen sich in eine stumpfe Spitze, an welcher ein ungleich längerer Stiel, als aus der Beurré, hervorwächst. Sie führt auf einem

schönen gelben Grunde viele lebhafte rothe Punkte, die oft an der Sonnenseite so dicht erscheinen, als wenn sie in einander fliessen wollen, aber doch immer scharf genug sind, um sie von einander zu unterscheiden. Ihr Fleisch ist voller Saft, ganz schmelzend und so weiß, als bey der Beurré blanc; aber der Geschmack ist viel erhabener, und erhält sich lange in seiner Güte. Sie reift mit der Beurré gris zu Ende Novembers, auch wohl zu Anfange Decembers, und erhält sich länger, als jene, in ihrer Güte. Sie ist eine der tragbarsten, die fast nie fehlschlägt, und geräth so gut auf Quitten, als auf Birnwildlingen.

Der Baum macht ganz bräunlichrothe Sommertriebe, so daß man ihn fast gar nicht verkennen kann. Die Augen erheben sich aus einem breiten Grunde sehr spitzig; der Baum läßt sich in alle Figuren bringen.

63) Die lange grüne Herbstbirn. Mouille bouche. Verte longue. Mouille bouche d'Automne.

Eine herrliche, mittelmäßig grosse, wohlgebildete birnförmige Birn, mit einer fast flachliegenden Blume. Die Schale ist zart, grün mit weißgrauen Punkten; manche haben grosse graue Flecken, und sehr wenige sind bisweilen auf der Sonnenseite braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist sehr schmelzend, weiß, delikat, ohne Steine, der Saft häufig, gezuckert und von einem angenehmen hochfeinen Parfüm; aber in schlechten Jahren und Boden wässerig, grasigt und schlecht. Eßbar ist sie im Oktober. Sie hält sich vier Wochen, und ist eine der allerbesten Birnen.

64) Die gestreifte lange grüne Herbstbirn. Die Schweizerbirn. Schweizerhose. Verte longue panaché. Verte longue Suisse *).

Diese ist etwas kleiner als die vorhergehende. Sie

*) Sie wird häufig, aber uneigentlich, die lange Schweizer-

hat eine schöne gemalte Haut, welche der Länge nach roth, gelb und grün in Linien gestreift ist. Sie hat auch Punkte. Bey solchen Früchten, die sehr im Schatten hängen, sieht man oft keine Streifen; sie sind dann ganz grün. Auch der Baum ist sehr kenntlich; sein Holz ist gestreift, und seine Sommertriebe sind oft goldgelb, und artig gestreift. Die Blätter aber sind selten; nur einige davon haben Flecken, wenn der Baum auf Quitten gepfropft ist. Wenn der Baum in feuchtem Boden steht, so werden die Früchte bald mehlig. Uebrigens ist das Fleisch delikat, voll süßen Safts; sein Parfum gleicht dem der St. Germain. Die Kerne sind braun. Die Birn reift im Oktober, und hält sich 4 bis 6 Wochen. Manche ihrer Früchte sind fast eyförmig, mit einer fast unvertieft stehenden Blume, und abgekürzten Spitze.

65) Der Wildling der de la Motte. Bezi de la Motte.

Diese Birn ist von ansehnlicher Größe, sehr dick, rund, bisweilen etwas länglicht mit einer abgestutzten Spitze, in deren Aushöhlung der kurze, dicke, gerade Stiel heraus gewachsen ist. Die kleine Blume steht in einer flachen, aber ziemlich geräumigen Einsenkung. Die Haut ist dunkelgrün, mit starken grauen Tupfen übersäet; sie wird mit der Lagerreife der Frucht gelb. Das Fleisch ist sehr weiß und schmelzend, der Saft süß und gut, doch ohne sonderliches Parfüm; und wenn der Jahrgang naß und ungünstig ist, fade und grasigt. Das Kernhaus ist groß. Eßbar ist sie im Oktober und November. — Eine schätzbare Birn.

Der Baum ist kenntlich, weil er Dorne macht; doch muß man keine scharfspitzige darunter verstehen, sondern nur kurze Seitentriebe.

66) Die Friesländische Birn. Hallemine bonne.

Ist von Gestalt und Farbe der Beurré blanc ähn-

---

bergamott, Bergamotte Suisse longue, genannt. Sonst heißt sie auch Verte longue Suisse rayée, oder brodée.

lich; nur ist sie mehr länglicht, gegen den Stiel abnehmend. Auch steht die Blume tiefer. Sie ist sehr angenehm und zum Anbau zu empfehlen.

67) Die schöne Muskatellerbirn von Nancy.

Eine zarte sehr delikate Birn vom ersten Range.

68) Die Katzenbirn, Schwanen-Eybirn.

Völlig von der Gestalt eines Gänseeyes, zart und angenehm.

69) Die Römische Butterbirn. Am Rhein auch Renettenbirn genannt.

Eine gute Birn, mit grüner unebner Schale, wie eine Zitrone.

§. 10.

B. Herbstbirn mit halbschmelzendem Fleische.

70) Die englische Butterbirn. Beurré d'Angleterre.

Von mittelmäßiger Größe, länglicht oval, gegen den Stiel spitzig, und einer schönen Verte longue ähnlich, mit etwas langem, dickem, krumm gebogenem und eben stehendem Stiele mit unvertieftem Auge, mit glatter, graugrüner, getüpfelter und an der Sonnenseite dunkelrother Haut, mit zartem halbschmelzendem Fleische, zuweilen mit etwas Stein, erhabenem Safte und angenehmem Geschmacke. Sie wird reif im September und October. Sie fault gern am Baume, der nur den Wildling verlangt und auf Quitten nicht gedeiht.

71) Die Weinbergsbirn, auch Jungfernbirn. Poire de Vigne. Demoiselle.

Eine runde, apfelförmige, etwas kleine, ziemlich gute Birn mit einem sehr langen Stiele, mit großer, der Frucht gleich stehenden Blume, einer rauhen, braungrauen, an der Sonnenseite etwas röthlichten Schale, mit kleinen grauen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist halb schmelzend, oder vielmehr schmeerhaft, und wird bald tei-

gig, wenn die Frucht nicht etwas vor der Zeitigung vom Baume genommen wird. Der Saft ist sehr gut, von erhabenem Geschmacke. Sie reift im Oktober, und dauert bis Ende Novembers. Man muß sie aber in ihrem rechten Reifepunkte genießen, ehe sie anfängt, melbig zu werden.

72) Franchipanne.

Eine mittelmäßig große, hellgrüne Sommer- und Herbstbirn für die Tafel, länglicht und ganz besonders gebaut. Sie ist schmal und hat einen länglichten sehr dünnen Stiel, der mit dem Fleische in eins fortgeht. Die Blume steht auf der Wölbung des Kopfs ohne Einsenkung. Ihre Schale hat eine hellgrüne Farbe, und ist gleichsam mit weißem Mehlstaube bedeckt. Sie ist eine vortreffliche Birn, schmelzend von Fleisch, und hat einen ganz besonders angenehmen und feinen Geschmack. Sie reift in der Mitte des Septembers.

73) Die schönste Herbstbirn. Bellissime d'Automne. In Holland: Vermillon.

Eine sehr große schöne Birn von regelmäßiger Birngestalt, offener etwas eingesenkter Blume, schön gelb, über und über fein punktirt und auf der Sonnenseite hoch zinnoberroth. Diejenigen, welche schattig hängen, werden nur wenig roth. Sie hat ein weißes halbschmelzendes Fleisch, vielen süßen, erhabenen Saft. Sie reift Ende Octobers.

74) Die unächte vergoldete Gutechristenbirn.

Ist schön, pyramidenförmig, über ½ Pfund schwer, und vom zweyten Range.

75) Die Trinkbirn.

Hat ungemein vielen Saft, und findet sich in Sachsen an der Saale sehr häufig.

§. 11.

C. Herbstbirn mit zartem Fleisch.

76) Die langstieligte Herbstmuskateller. Muscat à longue queue.

Eine schöne, fast runde, mittelmäßig große Frucht, gegen den Stiel etwas länglicht, doch unvermerkt. Die Blume ist eingesenkt, der Stiel sehr lang und dünn, die Schale grün, zuweilen mit etwas Rost überzogen, an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist zart, der Saft zuckersüß, fein erhaben und zuweilen etwas aromatisch. Sie ist reif im October. Als Hochstamm ist sie am besten.

77) Die Schelmbirn. Pendar.

Eine berühmte, große, meistens schief gewachsene Herbstbirn, die oben rund ist, gegen den Stiel etwas abnimmt, aber in der Mitte einen Absatz macht und dann eine abgestumpfte Spitze bildet, an welcher der kurze, dicke Stiel steht. Ueberhaupt gleicht sie vollkommen der Cassolette, nur daß sie grösser und dicker ist. Die Blume ist fast gar nicht eingesenkt, die Schale auf der Sonnenseite schön dunkelroth, auf der andern grün mit Rost, welcher auf dem Lager gelb wird. Das Fleisch ist zart, und hat einen recht guten Saft, der in guten Jahren etwas müskirt ist. Sie reift im September.

78) Die Herbstzuckerbirn. Sucre verd d'Automne.

Die französische, zum Unterschiede von der italienischen. Eine mittelmäßig große, oben dicke und gegen den Stiel abgestumpft spitzig zulaufende Birn von grünlich gelber Schale, welche stark mit braunen Punkten besäet ist, auch solche Rostflecken hat. Bisweilen wird sie auch auf der Sonnenseite braunröthlich. Die Blume ist klein und steht flach, der Stiel ist grün und nicht eingesenkt. Ihr Fleisch ist schmelzhaft saftig, um das Kernhaus herum steinigt, und hat einen sehr süßen und überaus gewürzhaften Saft. Sie reift Ende Octobers.

Der Baum wächst freudig und ist sehr tragbar, auch bey ungünstigen Jahren.

79) Der doppelttragende Birnbaum. Der Zweyträchtige. Double fleur et fruit; Deux fois l'an; Bonne de fois l'an; Engelse Koenigin, Englische Königin. *)

Ein seltenes und recht wunderbares Phänomen unter dem Obstbaumgeschlechte. Dieser sonderbare Baum blüht alle Jahre zweymal, zu verschiedener Zeit, und trägt oft sehr reichlich Sommerbirnen und Herbstbirnen. Trägt er wenige Sommerbirnen, so bekommt er desto mehr Herbstbirnen, und nach vielen Sommerbirnen trägt er weniger Herbstbirnen; bey obstreichen Jahren liefert er von beyden Gattungen viel. Zu den Sommerbirnen blüht er mit andern Birnbäumen, und zwar an allen Aesten des Baums, und wenn diese Sommerbirnen noch nicht ganz halbwüchsig, und so groß sind, als Kirschen, so blüht er zum andernmal zu den Herbstbirnen, und zwar wieder am ganzen Baume, und an eben dem Fruchtholze, woran die Sommerbirnen hängen.

Die Sommerbirn reift um Jacobi, ist groß, gelb, und gestaltet wie die Beurré blanc, oder weiße Butterbirn. Sie ist gut, süß und saftig, nach 14 Tagen aber wird sie morsch.

Die Herbstbirn ist ganz sonderbar. Sie hat weder Kerne noch Binne. Ihre Gestalt gleicht vollkommen einer halbgewachsenen Gurke; auch ist sie grün und gelb. Die Birnen sind alle grün und eingebogen gewachsen, oben rund wie eine Gurke, in der Mitte gebogen und gegen den Stiel spitzig. Von Geschmack ist sie gut, süß, saftig. Sie hat ein zartes Fleisch, reift im Herbst und hält sich 4 Wochen.

Man hat noch eine besondere Sorte doppelttragender Birn erhalten, die besser [illegible] sie hat aber erst die zweite Frucht, die Herbstfrucht, getragen; die Sommerfrucht war verunglückt und verabsäumt.

---

*) Im Schleswigischen heißt sie die Gurkenbirne; die Angurkenbirne; Mäusebirne; Calbas; Poire de Figue.

80) Der dreymal im Jahr, und dreyerley Frucht tragende Birnbaum von Roussillon.

Dieser ausserordentlich fruchtbare Baum bringt dreymal Frucht in einem Jahr: erst eine Art Muskatellerbirn im August; dann im September eine Art Bergamotte, und späterhin eine länglichte Birn, die aber lange hängen muß, und einen guten Herbst erfordert, um reif zu werden.

81) Die Azerolbirn. Hahnbuttenbirn. Rothbirn. Am Rheinstrom: die Mispelbirn. L'Azerolier-Poirier. *)

Eine gar artige schöne Frucht, jedoch mehr zur Zierde als zum Nutzen. Der Baum muß aus mehr als einer Vermischung des Blüthestaubs, und zwar aus dem des Weißdorns (Crataegus,) des Speierlings oder Sperberbaums (Sorpus alpina) und des Mispelbaums (Mespilus,) und auch wohl von der grosen wilden Hagebutte (Rasa villosa L.) entstanden seyn. Der Wuchs dieses Birnbaums ist stark, wie der des Speierlings. Die Rinde ist nicht wie bey Birnbäumen, sondern nähert sich der des Apfelbaums oder mehr des Mispelbaums; die Blätter sind den Mispelblättern an Form sehr ähnlich, doch haben sie lange Stiele, und die Farbe ist auch etwas verschieden, nämlich ganz schwärzlichgrün. Die Blüthe ist weiß, erscheint Doldenweise und kommt spät nach der Birnblüthe. Die Frucht ist klein, schön birnförmig und von der Gestalt der Speierlinge, von ganz zarter Schale, welche die schönste Hainbuttenröthe hat, von gelbem Fleisch, das sehr zart, doch etwas trocken, aber von sehr angenehmem Geschmack ist, und besonders wenn sie etwas teigig werden, ein Parfüm wie Hahnebutten haben. Sie reifen in der Mitte des Septembers. — Der Baum wird auf Birnwildlinge gepfropft, und schlägt dann sehr gut an. Seine Charaktere setzen ihn bey allen seinen Abweichungen zum wirklichen Birnbaum; auch die Früchte haben bey aller ihrer Aehnlichkeit in Gestalt und Farbe mit den Azerolen,

*) Einige nennen sie die Birn mit dem Apfelkamme.

ein Kernhaus mit 5 Fächern, und darin 10 kleine wahre Birnkerne.

§. 12.

D. Herbstbirnen mit brüchigem Fleisch.

82) Die Junker Hansen Birn. Messire Jean gris.

Eine ziemlich grosse rundliche Birn 3 Zoll hoch und eben so breit. Ihre größte Dicke ist nahe an der Blume, wo sie sich platt abrundet; nach dem Stiele zu biegt sie sich ein, und endet sich in eine kurze dicke Spitze. Die Blume steht in einer etwas tiefen und engen Einsenkung, mit beuligten Erhöhungen umgeben, die sich über die Frucht verbreiten und sie uneben machen. Der Stiel ist stark, 2½ Zoll lang und steht vertieft mit Beulen umgeben. Die Grundfarbe der Schale ist zwar gelblich, aber sie ist fast ganz mit fahlem bräunlichem Roste und eben solchen starken Punkten überzogen; das Fleisch ist weiß, brüchig, süß, saftig, und von einem erhabenem Geschmack. Sie reift im September.

83) Der goldene Hans. Messire Jean doré.

Sie ist mittelmäßig groß, hat eine tiefe Blume, einen im Fleisch sitzenden Stiel, ist am Kopfe breit, von Farbe hellbraun, wobey das Gelbe durchscheint. Sie reift im September. Sie ist auch sehr vorzüglich zum Kochen.

84) Die Haberbirn. Die gesegnete Birn. Ah mon Dieu! Poire benite. Belle fertile.

Eine perlförmige, mittelmäßig große Birn, mit einem etwas langen geraden Stiele, gelb, auf der Sonnenseite hellroth mit dunkelrothen Punkten. Das Fleisch ist körnig oder halbbrüchig, der Saft gezuckert und der Geschmack sehr gut, wenn der Sommer warm und die Frucht recht reif ist (gegen Ende Septembers.) Der Baum trägt überaus reichlich, hochstämmig und zwerg, woher sie auch den Namen hat. Ah mon Dieu! aber heißt sie, weil der König von Frankreich Louis XIV. aus Verwunderung so ausgerufen, als er zum erstenmal

den Baum so voll Früchte erblickte, und der Baum noch keinen Namen hatte.

85) Die Rietbirn, Angober. Riet-Peer. Angobert.

Sie hat wenigstens unter den wirthschaftlichen Birne eine der ersten Stellen wegen ihrer sehr grosen und jährlichen Fruchtbarkeit. Ihr Geschmack ist auch wirklich nicht ohne Parfüm und in günstigen Jahren ist sie eine gute Tafelbirne. Sie sieht der Beurré gris ähnlich, ist aber grösser, schmuzig gelb mit bräunlichen Flecken, und hat einen starken Firnisglanz. Eßbar ist sie im Oktober und November. Wenn sie sehr groß ist, so nennt man sie in Holland die doppelte Rietbirn.

Der Baum baut sich vorzüglich schön; seine Blätter sind sehr groß, lang, breit, angenehm dunkelgrün und glatt, kurz die schönsten Blätter unter den Birnblättern.

86) Die Schmutzige. Vilaine. Vilaine d'Anjou.

Eine vorzügliche Kochbirn und wegen ihrer jährlichen sehr starken Fruchtbarkeit und ihres derben zu allem ökonomischen Gebrauch dienlichen Fleisches zu empfehlen. Sie ist länglicht, von bräunlicher Farbe, und an der Sonnenseite etwas roth. Sie läßt sich auch zur Noth essen, und zwar vom September bis November.

86) Die französische Kümmelbirn. Besy d'Hery.

Sie ist keine bloße Kochbirn, hat einen sehr feinen kümmelartigen Geschmack und ist sehr tragbar; hauptsächlich ist sie zum Kochen ꝛc. sehr vorzüglich. Ihre Gestalt ist mehr rund, als lang; sie ist ganz gelb bey ihrer Reife, mit einem schmalen langen Stiele, der im Fleische sitzt. Sie reift Anfang Novembers.

88) Die teutsche Kümmelbirn.

Diese ist weit vorzüglicher als die Besy d'Hery, und eine recht delikate frühe Herbstbirn. Ihre Form ist rundlich; ihre Farbe zur Hälfte gelb und zur Hälfte bräunlich, mit vielen Punkten bestreut. Ihre Blume steht in einer ganz geringen Vertiefung, und der Stiel, der mittelmäßig lang ist, scheint eingesteckt zu seyn. Ihr Fleisch

ist zart, schmalzig, und von einem delikaten Geschmacke, der zwar nicht kümmelartig ist, aber feiner. Man darf diese Birn nicht im Keller oder an einem feuchten Orte aufbewahren, sonst bekommt sie vor andern Birnen schwarze Flecken, die gallenbitter werden; man muß sie vielmehr in einer trockenen Kammer auseinander breiten, da sie ohnehin sich nur etliche Wochen halten. Ihre Reifezeit ist im September.

89) Die große Septemberbirn.

Sie ist sehr groß, und gleicht an Gestalt beynahe einer großen Sommer-Apothekerbirn, Bon Chrétien d'été. Sie ist oft sehr höckerig. Die Blume steht in einer mäßigen etwas flachen Vertiefung und ist nicht groß. Der Stiel ist ziemlich stark, 1½ Zoll lang und steht in einer starken Höhlung. Die Schale wird bey der Zeitigung gelb und zur Hälfte gegen die Sonnenseite schön roth. Die ganze Frucht ist mit grauen Punkten besäet, und hat auch häufige graue große Flecken. Das Fleisch ist etwas trocken, sandig und zum frischen Genuß von wenigem Reiz, aber zu allem ökonomischen Gebrauch vortrefflich, besonders zum Kochen, zu Schnitzen, Muß rc. Sie reift im September und wird über die Mitte vom October hin teigig. Der Baum ist sehr fruchtbar.

90) Die gute Grüne. Nach dem hiesigen Provinzialnamen: Die grüne Mankelbirn.

Eine köstliche frühe Herbstbirn von mittelmäßiger Größe, oben rund und gegen den Stiel kurz stumpfspitzig zulaufend. Die Blume ist stark und steht wenig vertieft, mit Falten umgeben. Der Stiel ist sehr lang, gerade, stark, holzig, und scheint in die Frucht eingesteckt. Die Schale ist grün, und wird bey der Zeitigung etwas gelblich, selten mit einem Anflug von Röthe. Das Fleisch ist sehr zart, fast schmelzend, und obgleich es vielen Sand hat, so incommodirt es doch die Zunge beym Genuß nicht. Sie reift Anfang Septembers und hält sich etliche Wochen. — Ein teutsches Gewächs.

91) Die rothe Mankelbirn.

Diese ist blos wirthschaftlich; giebt aber die besten Schnitzen und Hutzeln.

92) Die Maltheserbirn. Poire de Malthe.

Eine dicke runde Herbstbirn mit süßem aromatischem rosenartigem Geschmack, die im November reift. Sie ist vom zweyten Range.

93) Die Paradiesbirn.

Diese teutsche Birn ist vorzüglich in Thüringen zu Hause. Sie ist ziemlich groß, bauchig, grüngelb, auf der Sonnenseite röthlich, mit vielen Punkten bestreut; mit dicker Schale, aber sehr saftigem Fleische.

94) Die vergoldete Gutechristenbirn.

Sie unterscheidet sich merklich von den übrigen Bon Chrétiens. Ihre Schale wird an der Sonnenseite wie mattes Gold. Ihr Fleisch ist sehr zart. Am Spalier hält sie sich am besten.

§. 13.

Beschreibung der vornehmsten Sorten III. von der Klasse der Sommerbirnen.

In die Klasse der Sommerbirnen gehören alle frühere und spätere Birnen, welche nach der verschiedenen Natur einer jeden Sorte vom Julius bis September zur Zeitigung kommen, und gewöhnlich auf dem Baume zum Essen reif werden, oder doch nur wenige Tage auf dem Lager etwas nachreifen, sich aber insgesammt nicht lange, einige nur wenige Tage halten, ohne teigig, mehlig oder faul zu werden. Bey den allermeisten Sommerbirnen muß die Regel beobachtet werden, daß man sie nicht zu lange am Baume lasse, damit sie nicht überzeitig werden, d. i. ihren Reifepunkt nicht auf dem Baum endigen; sonst werden sie unschmackhaft, saftlos und mehlig.

A. Sommerbirnen mit butterhaftem oder schmelzendem Fleisch.

95) Die weiße Sommerbutterbirn.

Eine bisher noch sehr unbekannte treffliche Frucht,

die mit der bekannten und beliebten weissen Herbstbutterbirn an Farbe, Haut, Geruch und Geschmack vollkommen übereinkommt, nur in ihrer Gestalt mehr rund ist, schon im September reift, (als Sommerbirn) bald mersch wird, und deshalb ihrer Schwester, oder vielleicht Mutter, der Herbstbutterbirn nachsteht. Indessen bleibt sie doch ein edles Geschenk der Pomona und verdient sehr fortgepflanzt zu werden.

96) Die Persische Birn. Persik-Peer.

Eine sehr delikate Sommerbirn stark mittelmässig gross. Sie neigt sich zur Eyerform und hat ihre grösste Dicke in der Mitte. Von dieser nimmt sie gegen die Blume fast eben so viel ab, als gegen den Stiel. Die Blume ist in Falten eingeschnürt. Am Stiele macht sie eine stumpfe Spitze, in welcher der 1½ Zoll lange nicht starke Stiel schief eingesteckt zu seyn scheint. Die Schale ist halbbraunroth und zur Hälfte gelbgrün, ganz mit Punkten übersäet, die auf der Schattenseite grün, und im Rothen weiss sind. Ihr Fleisch ist etwas sandig, aber sehr saftig und von dem stärksten angenehmsten Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist sehr veränderlich. Einige haben nur 3 Kammern, andere 4, andere 5. In manchen Kammern ist nur 1 Kern, der jedoch das Fach ausfüllt, in der andern Kammer sind 2, in der folgenden 3, die klein und schwarz sind. Sie reift Anfang Septembers und hält sich einige Wochen. — Der Baum trägt sehr fleissig.

97) Die schöne lange Sommerbirn. Belle longue d'été.

98) Die fürstliche Tafelbirn.

Eine sehr schöne, grosse vortreffliche Frucht, deren Stiel oft 3 Zoll misst. Sie ist wohl gestaltet, schmal, sehr lang, am Auge abgerundet und läuft ganz spitzig auf den Stiel aus, der eine Verlängerung der Frucht vorstellt. Die Farbe ist schön hellgrün; bey der Reife spielt sie etwas ins Gelbe. Die Haut ist nicht dick oder rauh, aber etwas zähe, so dass man sie bey der Reife abziehen kann. Das Fleisch ist zart und schmelzend, voll süssen Saftes, mit einem sehr angenehmen Parfüm. Die Kerne sind schwarz

und länglich spitzig. Sie reift Mitte Augusts und hält sich als Sommerbirn lange. Sie behauptet mit den ersten Rang unter den Sommerbirnen, sowohl wegen ihrer Delikatesse, ihres Ansehen und ihrer ziemlich frühen Reife, als auch wegen ihrer Haltbarkeit, so wie zugleich wegen der Fruchtbarkeit, als der Feinheit und Stärke des Baums.

99) **Die Franz-Madam.** Poire Madame. Madame de France. Engl. The Windsor Pear.

Eine schöne, ziemlich große Birn, von 3 Zoll Länge und 2½ Zoll Dicke. Oben ist sie aufgeschwollen, gegen den Stiel läuft sie spitz zu, macht aber unter der Wölbung einen Absatz. Sie hat eine etwas eingesenkte Blume. Auf der Sonnenseite ist sie roth mit gelben Pünktchen, übrigens strohgelb. Ihr Fleisch ist sehr zart, voll Saft, und hat einen süßen delikaten Geschmack. Sie reift Mitte Augusts, hält sich aber nur höchstens 12 Tage.

100) **Die gelbe frühe Sommermuskateller.**

Eine teutsche sehr delikate Birn, die um Heilbronn sehr häufig ist. Sie ist nicht groß; die größesten sind 2¼ Zoll lang und 1¼ Zoll dick, meistens perlförmig. Die Blume sitzt gewöhnlich erhöht auf der Frucht; bey vielen hat sie auch eine kleine enge Einsenkung. Der Stiel macht die Verlängerung der Birn, ist bald 1¼ Zoll lang und dünn, bald kürzer. Die Schale ist glatt, blaßgelb, voll kleiner weißlichter Punkte. Sie nimmt keine Röthe an. Das Fleisch ist zart, schmelzend, ohne allen Sand, voll Saft, von einem eigenen sehr delikaten sanften Muskatellergeschmack. Sie reift Mitte Augusts, und hält sich als Sommerbirn ziemlich.

101) **Die Rettigbirn. Ritterbirn.**

Eine sehr vorzügliche, in und um Leipzig *) sehr beliebte Sommerbirn; klein, länglicht, grau, von vielen überaus erfrischendem Safte, der weil er lieblich säuerlich

---

*) In Dresden, in der Niederlausitz und in den Meißnischen Weinbergen heißt sie die Ritterbirn: und um Leipzig, Halle rc. die Rettigbirn. — So hart hält es in der Pomologie festen Anker zu werfen.

ist, den für manche Gaumen mehr widerlich süßen, der Beurré gris, übertrifft. Nimmt man sie vor der völligen Zeitigung vom Baume, so wird sie ganz schmelzend. Läßt man sie aber auf dem Baume zur Reife kommen, so ist sie wohl süß und muskatellerartig, aber zugleich mehlig. Sie reift Ende Augusts. — Der Baum ist überaus tragbar und setzt kein Jahr ganz aus; nur Schade, daß die Frucht sobald teigig wird. Sie schmeckt auch den Elstern sehr gut.

102) Die Saftbirn. Mouille bouche longue. Mouille bouche d'été. *)

Eine schöne große wohlgestaltete Birn, bauchigt, gegen die Blume abgerundet, und am Stiele stumpfspitzig, mit einer starken eingesenkten Blume, mittelmäßigem Stiele, einer glatten, gelblichgrünen, mit grünen Punkten besäeten, auf der Sonnenseite blaßbraunrothen dünnen Schale, schmelzendem Fleische, gutem und vollem Safte, und überaus angenehmem Geschmack. Sie reift Ende Augusts, ist eine der besten Sommerbirnen, passirt aber bald, und muß bald vom Baume genommen werden. Wenn sie am Baume gelb wird, so ist sie mehlig. Es ist ein Vortheil, daß eine nach der andern reift.

103) Die Jalousie. Jalousie.

Groß, dick, mit einer kurzen zugestumpften Spitze, mit kleiner, enge eingesenkter mit ziemlich hohen Beulen umgebenen Blume, eingesenktem zolllangen Stiele, bräunlicher, auf der Sonnenseite etwas röthlicher Haut, die kleine runde Wärzchen hat. Wenn die Frucht grün abgenommen wird, so ist das Fleisch sehr schmelzend; es wird aber leicht teigig, wenn sie zu lange am Baume bleibt. Der Saft ist häufig, gezuckert, erhaben, vortrefflich. Sie reift im Oktober.

---

*) Heißt auch Coule Soif, Durstbirne: Trinkebirne; Holl. Brusselle Peer, Brüßler Birn; Im Würtembergischen die Wasserbirn.

104) Der Sommerdorn. Epine d'été. Fondante musquée.

Groß, birnförmig, mit großer frischstehender platter Blume, uneingesenktem zollangen Stiele, glatter grüngelblicher fetter Haut, die voll weißlichter Punkte ist, schmelzendem Fleisch, erhabenem sehr gewürzhaften Safte und vortrefflichem sehr starken Muskateller-Geschmack und Geruch welcher dem von der Petit Muscat ähnlich ist. Sie reift Anfang Septembers. Die Birnen hängen sich büschelweise, zu 5, 8, 10 bey einander, und halten sich wohl 3 Wochen lang auf dem Lager. Sie sind vom ersten Range.

105) Die Volkmarse. *)

Eine höchst delikate Sommerbirn, etwas klein, oben dick, an der Blume aber wieder dünn zulaufend und abgerundet, am Stiele kurz spitzig. Der Stiel ist sehr fleischig und fast 1 Zoll lang; die Blume ist ganz flach eingesenkt. Ihre dünne Haut sieht bräunlichgelb aus, und ist oft rauh. Ihr Fleisch ist voller Saft, schmelzend, süßsäuerlich und pikant. Sie wird reif im September und hält sich einige Wochen; wegen ihres trefflichen Saftes stellen ihr die Wespen sehr nach. Sie ist eine National-Frucht, und gehört wohl zu den Russeletten.

106) Die langstielige Zuckerbirn. Die Blanquet mit langem Stiel. Blanquet musqué à longue queue.

Sie ist von der Größe und Gestalt der vorhergehenden, nur etwas aufgeschwollener gegen die Blume. Alle Früchte sind gebogen oder schief, so, daß die Blume und der Stiel auf eine Seite stehen. Die Schale ist hart und dünn, grün, mit einigen linsengroßen Flecken, wird aber beym Zeitigen gelb. Das Fleisch ist schmelzend, von einem herrlichen Geschmacke, sowohl süß als aromatisch, so daß sie unter den besten Sommerbirnen im ersten Range stehen kann. Sie zeitigt im August.

Der Baum ist sehr tragbar, macht grobes kurzes Holz, runde, fein gezahnte, dunkelgrüne Blätter, und taugt

---

*) Name eines Dorfes in Westphalen.

auf Quitten und Wildling, doch wegen seines Wuchses am besten zu Hochstamm.

107) Die grüne Sommerzuckerbirn von Hoyerswerda. (Ein Wildling.)

Sie ist höchstwahrscheinlich aus einem Kern der Sucré verd entstanden. Die Zweige haben sehr starke Stacheln. Die Birn ist sehr ansehnlich, länglicht, gegen die Blume, die sich öfters verliert, oder mangelhaft ist, etwas aufgeschwollen und abgerundet. Der Stiel ist kurz, eingesenkt, die Haut ganz grün, überall grau und grün getüpfelt. Sie ist von sehr vorzüglichem Geschmack, so daß ihr nicht leicht eine Sommerbirn den Vorzug streitig macht. Läßt man sie auf dem Baume völlig reif werden, so hat sie eine hellere Farbe, weniger Saft, aber doch einen sehr feinen muskatellerartigen gewürzhaften Geschmack. Sie ist schmelzend von Fleisch ohne alle Steine. Wird sie aber früher abgenommen, so ist sie ausserordentlich saftig und weinartig; der Saft ist weinsäuerlich, süß und gewürzhaft zugleich, so daß sie ihre Mutter die Sucré verd an Geschmack und Parfüm weit übertrifft. Sie reift Mitte Augusts und hält sich auf dem Lager 14 Tage und drüber.

Der Baum ist sehr tragbar; er trägt alle Jahre. Er ist dauerhaft und leidet nicht so bald, als andere vom Froste, wie überhaupt die Wildlinge. Die Birn erzeugte sich zu Hoyerswerda in der Niederlausitz, und ist ein Beweis, daß in unserm Teutschland so gute Obstsorten entstehen können, als in Frankreich.

108) Die türkische Königsbirn. Royale Constantinople.

Eine sehr schöne treffliche Sommerbirn mit schmelzendem Fleische, herrlichem Safte und überaus angenehmem Geschmacke. Sie reift Ende Augusts, und hält sich eine ziemliche Zeit sehr gut.

109) Die gute graue Sommerbirn. Grise bonne. Poire de forêt. Ambrette d'été.

Eine mittelmäßig grosse, bauchigte und oben runde, mit einer abgestumpften Spitze sich endigende Birn, mit

flachliegender Blume, dickem, eingesenkten Stiele, grasgrüner Haut mit weißlichen Punkten, an einigen Stellen röthlich gefärbt mit halb schmelzendem Fleische und erhabenem zuckerhaften Safte. Sie wird reif Ende Augusts, und dauert 4 Wochen.

110) Die Sommerambrette.

Eine treffliche frühe Tafelbirn, stumpf-kegelförmig, von Bergamottähnlichem Geschmacke.

111) Die Sommer-Franchipane.

Eine mittelmäßig große hellgrüne länglichte Birn von angenehmen feinen Geschmack. Sie kommt im September zur Reife.

112) Die Durstbirn. Mouille-bouche ronde.

Eine ansehnliche etwas bauchigte delikate Birn, die gegen Ende Augusts reif wird. Sie ist hellgelb, an der Sonnenseite röthlich und mit vielen kleinen Punkten bestreut.

113) Die Sommerkönigin.

Eine ansehnliche Tafel- und Kochbirn, stumpf kegelförmig, vom ersten Range. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite mit trübem Roth, worin viele Pünktchen mit einem rothen Monde umgeben sind.

§. 14.

B. Sommerbirnen mit halbschmelzendem Fleische.

114) Die Eyerbirn. Die Bestebirn.

Diese sehr bekannte, jedoch in manchen teutschen Provinzen noch seltene teutsche Birn, die aus der Schweitz abstammt, darf sich nicht schämen, auf dem Nachtisch neben den gepriesensten französischen Beurrés zu stehen. Ihr süßsäuerlicher Saft, mit einem eigenen Parfüm verbunden, macht bey vielen Obstliebhabern dem zuckerhaftesten Safte den Rang streitig. Das Fleisch ist zwar nur halbschmelzend, aber immer fein genug. Man muß sie auch nicht auf dem Baume gelb werden lassen. Sie hat die vollkommene Gestalt eines Eyes, ist grün, stark punktirt,

und wird bey der Reife goldgelb. Selten wird die Sonnenseite roth, alsdann aber auch sehr lebhaft roth. Sie reift im September, wird aber bald teigig, und taugt zu allen ökonomischen Zwecken. Der Baum wird sehr groß und ist ausserordentlich fruchtbar.

115) Die Ananasbirn. Ananas-Peer.

Eine holländische delikate Frucht. Sie ist nicht groß, birnförmig, und hat gewöhnlich zwey Vertiefungen von der Blume bis zum Stiele. Die Blume ist klein und steht fast flach; der Stiel, der immer schief nach einer Seite steht, geht von der Spitze aus ohne alle Einsenkung. Die Schale ist Papagengrün, gelbgraulich überzogen, wird aber beym Zeitigen gelb und nimmt bisweilen auf der Sonnenseite eine kleine Carminröthe an. Ihr Fleisch ist ziemlich zart, zuweilen etwas körnig, der Saft süß und überaus angenehm. Sie zeitigt im September. — Der Baum macht gutes Holz und trägt gern. Sein Blatt ist sehr fein gezahnt.

116) Die geblümte Muskatbirn. Muscat fleuri.

Eine kleine, an der Blume und am Stiele etwas breitgedrückte Birn, mit einer großen ohne Vertiefung stehenden Blume, dünnem etwas langen Stiele, glatter, gelblichgrüner, auf der Sonnenseite roth mit fahl vermischter Haut, etwas grünlichtem halbschmelzendem, doch mehr brüchigem Fleische und parfümirtem Safte. ie reift nach dem Anfange Augusts.

117) Die schönste Sommmerbirn. Bellissime d'été. Supreme.

Mittelmäßig groß, kurz, etwas birnförmig, oder stumpfspitzig am Stiele und oben dick. Die Blume ist gedoppelt und hochroth, der Stiel fleischig, kurz, die Haut glänzend, glatt, an der Sonnenseite schön hochroth durch lauter rothe Punkte, übrigens bey der Reife zitronengelb und bisweilen bräunlichroth gestrichelt; das Fleisch halbschmelzend, um das Kernhaus herum ein wenig steinigt, nicht sehr, doch hinlänglich saftig; der Saft süß, und ziem-

lich angenehm, jedoch nicht sehr erhaben. Sie wird reif Ende Julius bis Mitte Augusts, und passirt bald.

118) Die rothbackigte Sommerzuckerbirn.

Eine ungemein schöne, goldgelbe, sehr gute Birn für den frischen Genuß und für die Oekonomie. Sie ist fast 3 Zoll lang und 2½ Zoll dick; oben bey der Blume, die eben aufsitzt, ist sie am dicksten; sie macht gegen den dünnen, 2 Zoll langen Stiel eine Einbiegung und endigt etwas stumpfspitzig. Die Schale wird zitronengelb, auf der Sonnenseite hellroth, und ist stark und fein punktirt. Das Fleisch ist mattweiß, saftreich, um das Kernhaus herum etwas steinigt, halbschmelzend, und von einem zuckerhaften angenehmen Geschmacke. Sie reift Anfangs Septembers. Wenn sie etwas vor der Zeitigung abgebrochen wird, so hält sie sich gegen 3 Wochen. — Der Baum wird sehr groß und bildet eine breite Krone, lange glatte hellröthliche Sommertriebe mit feinen weißgrauen Punkten besetzt, mittelmäßig große, ovalrunde Blätter mit einer kurzen Spitze, von Farbe glänzend dunkelgrün und seicht gezahnt. Die Augen sind kurz, dick, stehen wenig ab und auf vorstehenden Augenträgern. Sie ist vom ersten Range.

119) Die Sparbirn. Epargne. St. Samson. Beau Présent.

Eine schöne lange Birn, gewöhnlich 3½ Zoll lang und 2 Zoll dick. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte nach der Blume, bey welcher sie sich allmählig zuwölbt; gegen den Stiel, der lang ist, geht sie spitzig zu. Die Grundfarbe ihrer Schale ist gelb, auf der Sonnenseite ist sie sehr schön roth marmorirt, darin leuchtet öfters die gelbe Farbe hervor. Sie hat im Rothen gelbe, und im Gelben rothe Punkte. Das Fleisch ist in der rechten Reifezeit fast butterhaft, hat einen anziehenden süß-säuerlichen Saft und einen gewürzhaften Geschmack. Sie reift Mitte Augusts; verliert aber bald ihre Vorzüge durch Teigigwerden, wenn man nicht mit ihrem Genuß eilt, worauf auch ihr Name zielt.

Der Baum ist auf Grund und Boden sehr empfindlich, und will einen lockern, warmen und nicht zu feuchten

ist sehr tragbar, und gewährt mit seinen Früchten dem Auge einen herrlichen Anblick.

128) Die königliche Muskatellerbirn. Muscat Royal. Hier heißt sie die Balsambirn.

Hat dieselbe rundliche Gestalt und Größe, einen kurzen Stiel, rauhe grünliche Schale, ist auf der Sonnenseite röthlich angelaufen, hat ein zartes süßes Fleisch, hohen müslirten Saft und vortrefflichen Geschmack und Parfüm. Sie reift Mitte bis Ende Augusts.

129) Die Cassolette (des Du Hamel.) *).

Sie ist klein, fast birnförmig, oben rund; die Blume ist nicht eingesenkt, aber der kurze Stiel, an welchem die Frucht eine abgekürzte Spitze bildet. Ihre Farbe ist grünlichgelb und die stark besonnten sind an der Sonnenseite etwas roth gestreift, oder röthlich angelaufen; die ganze Schale aber ist mit vielen feinen weißgrauen und theils grünlichen Punkten übersäet und nicht selten sieht man auch Rostflecken darauf. Ihr Fleisch ist zart, etwas brüchig, hat einen süßen Saft und einen angenehmen Muskatellergeschmack, reift Ende Augusts, und wird bald teigig.

130) Die Magdalenenbirn. Die Karmeliter-Zitronenbirn. Madelaine. Citron des Carmes.

Eine etwas große, fast birnförmige Birn. Die Blume ist wenig eingesenkt; der Stiel ist stark. Die Schale ist grün, und bleibt es auch bey der Zeitigung; bisweilen ist sie auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Das Fleisch ist etwas fest, süß, nicht überflüssig saftig und gut, doch nicht in schlechten Jahren. Sie reift nach dem Anfange Augusts. — Der Baum trägt stark. Die Frucht hält sich nicht lange.

131) Die doppelte Kaiserbirn. Weiße Kaiserin. Kalmerbirn. Danzigerbirn. Dub-

*) Er nennt sie auch Muscat vert; die grüne Muskateller; Priolet; Lechefrion.

belde Keizerin. Witte Keizerin. Kalmer-Peer. Danziger-Peer. Commandeurs-Peer.

Eine holländische gute Frucht, hauptsächlich für die Wirthschaft. Sie ist sehr groß, beulig, nach dem Stiele zu etwas pyramidenförmig, manchmal schief gewachsen. Die Blume liegt nicht tief, der Stiel ist dick und krumm, die Schale bey der Seite gelb, auch mehr oder weniger braun gefleckt, zuweilen an der Sonnenseite kaum merklich röthlich. Das Fleisch ist milde und saftig, von sehr lieblichem und angenehmen Geschmack. Sie reift im September und Oktober, dauert aber nicht lange, und wird mehligt.

132) Die Sirenenzitronenbirn. Citron de Sirene. Limon.

Eine sehr frühe Sommerbirn, mittelmäßig groß, von Bergamotten-Gestalt. Die Blume steht in einer geringen Einsenkung und ist mit kleinen Falten umgeben. Der Stiel ist etwas lang, gerade und steht in einer tiefen und engen Höhle. Die Schale ist grünlich gelb mit grauen Punkten besäet, die eine grüne, aber auf der Sonnenseite rothe Einfassung haben; bisweilen finden sich auch große graue Rostflecken. Das Fleisch ist halbbrüchig, sandig, nicht allzusaftig, riecht stark und angenehm. Sie reift mit der kleinen Muskatellerbirn um Jacobi; wird aber bald mehligt.

133) Die Karminbirn. Carmoisine.

Sie ist schön und gut, wohlgebildet, länglicht, mit einem geraden Stiele, gelb und schön roth. Ihr Fleisch ist besonders wohlschmeckend. Sie reift im August.

134) Die edle Mönchsbirn.

Von der Größe der Winter-Bon Chrétien, vortrefflich, sowohl zum Frischessen, als zum Kochen, zu Mosten und zu anderem ökonomischen Gebrauch; daher auch zur Anpflanzung sehr empfehlend. Ihre Reifezeit ist Anfang Septembers. Es giebt noch eine Abart davon, die aber würgt, und blos zum ökonomischen Gebrauch dient. Bey Heilbronn ist diese Birn häufig. Im Werthheimischen heißt sie die Fläschlisbirn; im Kanton Gretchgau die Schafbirn. Sie ist ein teutsches Gewächs.

135) Die kurzstielige Muskatellerbirn. Die kurzstieligte Blanquet. Muscat à courte queue; Blanquet à courte queue. Knoop nennt sie die kurzstielige Zuckerbirn. Kortstelige Suikerey.

Eine mittelmäßig grosse Birn, von runder Form, aber am Stiele, der ganz kurz und dick ist, mit einer kurzen Spitze. Blume und Stiel ist etwas eingesenkt. Die Schale ist glatt, bey der Reife gelb, allenthalben fein punktirt mit gelblichen Punkten, selten an der Sonnenseite roth. Das Fleisch ist sehr zart, der Saft süß und angenehm, und hat ein vortreffliches aromatisches Parfüm. Die Kerne sind hellbraun. Reif wird sie Mitte Septembers und hält sich als Sommerbirn ziemlich lange.

136) Die rothe oder grosse Pfalzgrafenbirn. In Hessen die Mosbirn. In andern Gegenden die Alantsbirn.

Eine sehr beliebte teutsche Frucht, mittelmäßig groß, von Birngestalt, 3 Zoll lang und 2½ Zoll dick. Sie ist gegen die Blume zu etwas bauchig und wölbt sich kurz und etwas rund zu. Die Blume sitzt ziemlich flach, ist jedoch mit Höckern umgeben. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dick, holzig. Gemeiniglich ist die Birn etwas krumm gewachsen und endigt sich etwas stumpfspitzig. Die Schale ist größtentheils dunkelroth, und hat nur hie und da gelbe Flecken. Auf der Schattenseite hat sie viele graulichte Punkte. Ihr Fleisch wird sehr butterhaft, wenn sie ihren rechten Reifepunkt hat, und hat einen honigsüßen stärkenden Saft. Ausser dem frischen Genuß ist sie vortrefflich zum Saftkochen. Sie reift Ende Septembers und hält sich 4 bis 5 Wochen. Wenn man sie aber zu früh pflückt, so würgt sie. — Der Baum ist sehr fruchtbar.

137) Die grosse lange Sommermuskateller. Muscat à longue Queue d'Eté.

Eine mittelmäßig grosse, zarte, saftige Birn, die zu Ende Augusts reif wird.

138) Die kleine lange Sommermuskatellder.

Eine kleine perlförmige zarte, sehr saftige Birn, die schon in der Mitte Augusts reift.

139) Die Admiralsbirn. Admiral. Portugal d'Eté. P. de Prince.

Eine holländische, mittelmässig gute platte, saftige Birn.

140) Die Corneliusbirn. Die schöne Cornelia. Schöne Mädchensbirn. Belle fille.

Eine schöne, angenehm schmeckende Birn, die oft schon im Julius reift.

141) Die Jungferbirn. P. de Demoiselle.

Eine Birn von schönem lachendem Ansehen und mit vielem zuckersüssem Saft. Sie reift zu Anfange Septembers und dauert 14 Tage.

Auch rechnet man unter diese Birnen mit zartem Fleische noch die graue Speckbirn oder Altenweiberbirn; die grosse Weissbirn; und die persische Birn.

§. 16.

D. Sommerbirnen mit brüchigem Fleische.

Aeusserst selten haben die Sommerbirnen mit brüchigem Fleisch zugleich ein hartes und krachendes gleichsam glasartiges Fleisch; es sind daher auch die folgenden Sorten eigentlich mehr halbbrüchig zu nennen, von einem milden, und dabey brechlichen Fleisch.

142) Die Gutechristenbirn. Bon Chrétien d'été. Hier: die Sommerapothekerbirn. *)

So sehr bekannt diese gute nützliche Birn auch ist, so ist doch ihre Beschreibung wegen ihrer vielen Namen nöthig. Ihre Gestalt ist zwar sehr verschieden; wenn sie aber vollkommen ist, so ist sie pyramidenförmig, sehr gross, gegen die eingesenkte Blume mit grossen Buckeln und Beu-

*) Sie heisst unter andern auch: die Zuckeratenbirn; die Malvasierbirn; die grosse Zuckerbirn; Gracioli.

len, unter welchen sie sich schnell verengt und mit einer stumpfen Spitze endigt. Ihr Stiel ist lang, stark; die Farbe ist goldgelb, selten wird eine und die andere auf der Sonnenseite röthlich. Ihr Fleisch ist etwas brüchig, voll von zuckersüßem Saft, und einem eigenen, doch nicht sehr starkem Parfüm. Sie reift im September. — Zu wirthschaftlichem Nutzen ist sie auch vortrefflich. Sie giebt sehr guten Syrup, die besten Schnitzen, und gute Compots.

Der Baum wird sehr groß, taugt am besten hochstämmig, und steht häufig auf den Dörfern bey den Häusern und in Hausgärten. In Frankreich geräth die Frucht, so wie auch unser Borsdorfer, nicht so gut, als bey uns.

143) Die muskirte, die frühzeitige Christenbirn. Bon Chrétien d'été musqué.

Eine verfeinerte Varietät, welche jener in ihren verschiedenen Gestalten gleicht. Sie bekommt nichts röthliches, wohl aber schwarze Flecken, wird goldgelb, und hat einen parfümirten angenehmen Geschmack. Ihr Fleisch und ihren Saft kann man nicht genug loben. Reif wird sie Ende Augusts.

144) Die Rosenbirn. Poire de Rose. Caillot Rosat. Epine Rose.

Eine plattrunde, wie eine Bergamotte gedrückte, ziemlich große Birn, mit eingesenkter Blume und ziemlich langem, dünnem, auch eingesenktem Stiele, gelbgrüner, an der Sonnenseite rother Schale, und brüchigem Fleisch, das jedoch zart und halb butterhaft ist, von gutem Geschmack und bisamartigen Safte. Sie reift im August bis im September. Sie trägt zwar spät, ist aber dann sehr fruchtbar; es bleiben von jeder Blütheknospe wohl 3 bis 4 Früchte. Das Holz ist weich und leidet leicht vom Froste.

145) Die Jargonell. Welsche Birn. Jargonelle.

Eine große lange Sommerbirn von ausgezeichneter Form, 3¼ Zoll lang und 2 Zoll 1 Linie dick. An der Blume, die fast ganz flach aufsitzt, hat sie ihre größte Dicke;

sie spitzt sich nach dem Stiele mit einer Vertiefung in der Mitte langspitzig zu. Der mittelmäßig starke Stiel ist etwas krumm und steht gewöhnlich schief. Die etwas starke Schale ist auf der Sonnenseite hellroth, auf der andern grünlichgelb, mit vielen weissgrauen und grünen Punkten bestreut. Das Fleisch ist weiß, etwas brüchig, und hat vielen angenehmen und erfrischenden Saft. Die Frucht reift Anfang Septembers, wird aber bald mehligt und unschmackhaft. — Der mittelmäßig starke Baum bildet eine hohe pyramidenförmige Krone, macht ziemlich lange und starke Sommertriebe, und hat eyförmige dunkelgrüne und glänzende Blätter.

146) Die Brester Schmalzbirn. Fondante de Brest. Inconnu Cheneau. *)

Sie ist zwar nicht schmelzend nach ihrem Namen, hat aber ein delikates körniges und mildes Fleisch, gezuckerten, doch mit einer kleinen Säure erhöhten Saft, reitzenden Geschmack und rosenartiges Parfüm. Ihre Gestalt ist etwas kräuselartig; ihr Bauch steht etwas stark oben nach der Blume hin, um welche sie sich abrundet. Am Stiel endigt sie sich mit einer kegelförmigen stumpfen Spitze, auf welcher der Zoll lange Anfangs etwas fleischige Stiel oben auf und häufig schief sitzt. Die Blume steht in einer kleinen Einsenkung mit einigen Erhabenheiten umgeben. Die Schale ist auf der Schattenseite gelblichgrün, und gegen die Sonne blutroth verwaschen, mit vielen grauen starken Punkten bestreut, die auf der Schattenseite grünlich sind. Die Frucht zeitigt in der Mitte Augusts und hält sich gegen 3 Wochen.

Der Baum ist überaus fruchtbar, dauerhaft, hat festes Holz, bauet sich aber nicht schön, denn seine Aeste wachsen sehr krumm unter einander und sind nie gerade. Er taugt auf Wildlinge und Quitten.

147) Die grosse Zwiebelbirn. Gros-Oignonnet. Amiré roux. Roi d'été. In Holland: Admiral.

Der Name zeigt ihre Gestalt an. Sie ist ziemlich groß,

---

*) Synon.: Fin or d'été. Franc-real.

und wölbt sich hoch zu; indessen steht die Blume in einer ganz flachen Einsenkung, und hat oft einige kleine Falten um sich. Gegen den Stiel hin nimmt die Frucht stark ab und läuft ausgehölt in eine starke Spitze aus. Der Stiel ist kurz, dick und fleischig. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite schön roth; die Punkte sind hier gelb, im Gelben aber braun und sehr fein. Das Fleisch ist weiß, sehr süß, aber nicht allzusaftig. Sie muß daher vor ihrer Reife gepflückt werden, und erst auf dem Lager ihren Reifepunkt erhalten. Sie reift in der Mitte Augusts und dauert 14 Tage.

148) Die Damenbirn. La Cher-à-Dame.

Diese Frucht ist rundlich und blatbauchig, 2⅓ Zoll hoch und nur ein wenig dicker; sie sieht der Ah mon Dieu sehr ähnlich. Ihre Blume ist flach eingesenkt, steht aber doch tief; der Stiel ist kurz und dick. Die Schale ist stark, wird auf dem Lager dunkelgelb und auf der Sonnenseite stark geröthet. An einigen Stellen ist sie strahlenweiß mit vielen Punkten bestreut, die im Gelben grün, und im Rothen gelbgrau sind. Dieß giebt der Schale das Ansehen, als wäre sie grau. Ihr Fleisch ist weiß und etwas brüchig, doch hat es viel Schmelzendes, und einen überflüssigen süßen Saft mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus ist etwas mit Steinen besetzt. Die Frucht reift Ende Augusts und hält sich ziemlich. Der Baum wird mittelmäßig stark und bildet eine stumpfe Pyramide. Seine Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, die Blätter länglicht und schmal, hellgrün und fein gezahnt. — Vom zweyten Range.

149) Die rothe Pomeranze. Orange rouge.

Sie ist mittelmäßig gros, plattrund, am Stiele stumpf spitzig. Die Blume ist flachstehend, der Stiel kurz, die Schale ist Anfangs grün, geht aber im Liegen ins Hellgelbe über, worin sich kleine röthlichte Punkte befinden. Auf der Sonnenseite ist sie roth und bey stark besonnten Früchten schön Corallenroth und gestreift. Die Schale ist etwas dick, das Fleisch körnigt, wird aber im Liegen milde und zart. Der Saft ist reichlich und von einem gewürz-

haften Geschmack. Sie zeitigt zu Ende Augusts und hält sich gegen 4 Wochen.

150) Die Muskatellerpomeranze. Orange musquée.

Sie ist die beste unter den Pomeranzenbirnen. Schale und Form gleicht ziemlich einer Pomeranze. Ihre Grösse ist mittelmäßig, kleiner als die rothe, oben rund und gegen den Stiel etwas abnehmend; die Blume ist klein, und steht in einer ziemlichen Vertiefung mit Falten umgeben. Der dicke Stiel ist eingesenkt, und steht in Buckeln. Die Schale ist grün, bekommt wenig Rothes und hat überall viele rauhe Vertiefungen, wie eine Pomeranze. Wenn die Frucht zeitig ist, so wird ihre grüne Farbe mit einer bräunlichten vermengt, und bekommt schwarze Flecken. Das Fleisch ist brüchig, mürbe, und wird mehligt, wenn die Birn nicht grün abgenommen ist. Der Saft hat einen sehr erhabenen Muskatellergeschmack, reift im August; hält sich aber nicht länger als 14 Tage. Der Baum taugt nicht unter das Messer.

151) Die bunte Pomeranzbirn. Orange tulipée. Orange verte. Poire aux Mouches.

Diese ist etwas grösser, oval, rothbraun auf der Sonnenseite, auf der andern grün; dazwischen bemerkt man rothe Streifen. Sie ist über und über grau getüpfelt. Das Fleisch ist fein halbbrüchig, mit vielem angenehmem süßem Safte und Geschmacke. Um das Kernhaus herum ist sie etwas steinigt. Sie reift Anfang Septembers.

152) Die Margarethenbirn. Frühbirn. Poire hâtive. — (Hier heißt sie die Kirschenbirn, weil sie mit denselben beynahe zugleich zeitigt.)

Eine kleine birnförmige Frucht, etwas grösser, als die Petit Muscat, ist anfangs weißlichgelb, bey der Zeitigung schön gelb, hat brüchiges Fleisch, vielen Saft, der etwas weniges Strenges hat, reift Anfang Julius, dauert aber nur wenige Tage. Ihr Hauptvorzug ist die frühe Reife, und ihre grosse Fruchtbarkeit. Sie geben besonders einen guten Essig; man muß sie aber nothwen-

dig vor dem Keltern morsch werden lassen, sonst wird er bisweilen schwarz.

153) Die kleine Muskatellerbirn. Sieben auf ein Maulvoll. Petit Muscat Sept-en-gueule. *) Hier die kleine Zuckerbirn.

Ohnstreitig die allerkleinste Birn, da die größten nur einer Herzkirsche gleichen. Auf der einen Seite ist sie schön roth, auf der andern grünlichgelb, voll zuckersüßen Safts, und von einem so starken Bisamparfüm, daß er Vielen zu heftig ist. Sie reift im Julius und hält sich besser, als die vorhergehende. Der Baum wird einer der größten.

154) Die kleine Gewürzbirn. Petit Muscat aromatique. (Aus England.)

Eine gar schöne und herrliche Frucht, mit einer sehr kleinen eingesenkten Blume und langem, sehr dünnem, auf einer Spitze stehenden Stiele. Die Schale ist von gelbgrauer Farbe, an der Sonnenseite mit sehr schönem Orangeroth überzogen, das sich beym Zeitigen noch mehr erhebt, indem das Uebrige gelb wird. Sie ist mit weißen und mit Rost-Punkten überzogen, welche letztere sie etwas unglatt im Anfühlen machen. Das Fleisch ist brüchig und etwas körnig, hat zwar nicht überflüssigen, aber vortrefflichen gewürzhaften und zuckersüßen Saft. Die Früchte wachsen einzeln, und reifen im Julius und Anfang Augusts, halten sich aber nicht über 8 Tage.

Der Baum macht zierliches feines Holz und ist sehr tragbar.

155) Die Goldbirne. Aurate. **)

Eine kleine, perlförmige Birn, welche die Gestalt, Farbe und den Geschmack der Petit Muscat hat; nur

---

*) In Holland hat man eine andere und bessere Petit Muscat unter diesem Namen; nicht die Sept-en-Gueule.

**) Am Rhein heißen sie auch Goldsterzen, Goldstiele. In gutem Boden werden sie auch oft groß. In schlechter Erde bekommen sie Steine.

ist sie fast noch einmal so groß. Auf der Sonnenseite ist sie hellroth, auf der andern weißgelb, von halbschmelzendem Fleische, und bisamhaftem Safte, der jedoch nicht so stark ist, als bey der Petit Muscat. Sie reift zugleich mit derselben im Julius. — Sie könnte die doppelte Muskatellerbirn heißen.

156) Die kleine Blanquet. Die perlenförmige Birn. Petit Blanquet. Poire à la Perle.

Eine kleine Birn mit einer hellen, glatten, gelblichten Haut, weißem Fleisch, halbbrüchig und ziemlich fein, von angenehmem und etwas muskirtem Safte. Sie reift Anfang Augusts, und dauert 2 bis 3 Wochen.

§. 17.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

IV. Von der Familie der Russeletten.

Man hat einigen guten Birnsorten, welche meistentheils eine braunröthliche Farbe und ein besonderes Parfüm haben, diesen Namen beygelegt, deren Familie aber nicht groß ist. Man findet keine standhafte charakteristische Kennzeichen in den Pomologien, sondern aus der Vergleichung derselben mit andern Birnsorten ersieht man, daß sie sämmtlich eine eigentliche Birngestalt haben, weil diese Früchte in der Dicke von der Blume an gegen den Stiel regulär spitzig zulaufen. Da aber weder diese äußere Form noch auch ihre Farbe, hinlängliche Unterscheidungszeichen giebt, indem auch gar viele andere Birnen dieselben haben, so ist ein Hauptcharakter derselben ein gewisses Parfüm, und ein eigenthümlicher, nicht zu beschreibender Wohlgeschmack mit einem Wohlgeruche verbunden. Indessen sind die Russeletten meistens von keiner sonderlichen Größe; sie haben sämmtlich eine birnförmige Gestalt, sind gewöhnlich braunroth auf der Sonnenseite, haben meistens ein halbbrüchiges zartes Fleisch, und ihr besonderes gutes Parfüm. — Wir heben davon folgende aus:

157) Die Russelet. Die kleine Russelet. Rousselet. Petit Rousselet. Rousselet musqué.

Perdreau musqué. In der Wetterau heißt sie die Zimmetbirn, die Sommerzimmetbirn.

Sie ist nicht groß, oben etwas dick und gegen den nicht gar langen Stiel spitzig zulaufend. Die Haut ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite bis an den Stiel sehr schön roth, mit gelben Punkten besäet. Das Fleisch ist sehr weiß, zart, und halbbrüchig; zwar nicht überflüßig saftig, aber auch nicht trocken oder mehligt. Es hat ein sehr starkes muskatellerartiges Parfüm und einen vortrefflichen Geschmack. Die Birn reift Ende Septembers und Anfang Octobers. Sie hält sich nicht lange, und schmeckt am delikätesten gelb vom Baume.

158) Die gelbe Sommer-Russelet. Rousselet musqué d'été.

Eine kleine, sehr gute Birn, deren Reifpunkt wohl beobachtet werden muß, weil sie schnell dem Teigigwerden unterworfen ist. Ihre Form ist bauchigt, nach dem Stiele stumpf abgespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte; von da rundet sie sich nach der Blume hin sanft ab, nach dem Stiele hingegen endigt sie sich in eine stumpfe Kegelspitze: 1$^3/_4$ Zoll breit und 2$^1/_4$ Zoll hoch. Die Blume sitzt oben auf der stumpfen Spitze in einer kaum merklichen Einsenkung, die aber mit vielen kleinen Fältchen besetzt ist. Die glatte Schale ist gelblichgrün, mit der Zeitigung wird sie schön Zitronengelb. Die Sonnenseite ist bis zur Hälfte hellroth gestreift, dazwischen sieht man viele starke rothe Punkte, die im Gelben sehr fein und grün sind. Das Fleisch ist weiß, fein körnigt, markigt, schmelzend, saftvoll und von einem feinen süßen Muskatellergeschmack. — Der Baum wächst stark und lebhaft auf Wildling; auf der Quitte sehr gemäßigt. Er ist ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, mit vieler Wolle bekleidet, braunroth glänzend auf der Sonnenseite, gegenüber etwas dunkelgrün und mit ziemlich vielen sehr feinen Punkten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, meistens elliptisch oder spitzig eyförmig, sehr seicht, aber spitz gezahnt. Die Augen sind klein, und hellbraun von Farbe;

sie liegen fest an, und stehen auf kleinen flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt in der Mitte oft erst gegen Ende des Septembers.

Es giebt auch eine grüne Sommer-Russelet und eine sogenannte langstieligte Sommer-Russelet.

159) Die Russelet von Rheims. Rousselet de Rheims. (Heißt auch vielfältig: Zuckerbirn.)

Eine sehr köstliche Sommerfrucht, etwas klein, birnförmig, nach der Blume hin kurz abgerundet, nach dem Stiele hin kegelförmig zulaufend, ohne Einbiegung. Sie endet sich mit einer abgestumpften Spitze. Die Blume steht der Frucht ganz gleich. Der Stiel ist stark und fast immer etwas eingebogen. Die Schale ist bey der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite braunroth, sie verliert sich da in Hellroth. Sie ist ganz mit feinen grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist fast schmelzend, der Saft zuckersüß, und hat einen überaus gewürzhaften Geschmack, sowie ein besonderes Parfüm. Sie reift im September, hält sich aber gar nicht, wenn man sie nicht bey Zeiten abnimmt. Sie trägt gern, aber nicht früh. An Hochstämmen ist die Frucht viel delikater, als an Spalieren. Zur Wirthschaft ist sie so nützlich, als zum frischen Genuß vorzüglich. Deswegen erziehen sie die Landleute in Frankreich an den Häusern eben so häufig, als die unsrigen die Apothekerbirn.

160) Die Winter-Russelet. Rousselet d'hyver.

Diese gleicht der von Rheims, nur daß sie kleiner ist. Auf der Sonnenseite hat sie dieselbe Farbe; nur ist sie etwas dunkler. Auf der andern Seite ist die Haut grünlich und wird endlich gelb. Ihr Fleisch ist halbbrüchig; der Saft ziemlich häufig und von etwas erhabenem Geschmack. Sie reift im Februar und März.

Man hat auch noch eine besondere große Winter-Russelet.

161) Die Geishirtle.

Diese Sommerbirn hat die Gestalt und das Parfüm der Russelet. Sie ist im Anfange des vorigen Jahrhunderts zuerst von einem Geishirten in der Gegend von Stuttgard erzogen worden und führt von demselben noch ihren Namen. Sie hat die Größe und Gestalt der Winterrusselet. Ihre Blume ist klein und flach erhaben, die Schale grün und auf der Sonnenseite braunroth; auf derselben ist sie auch nur mit weißlichten Punkten besäet. Manche sind auf dieser Seite oben grau und haben da rauhe Flecken. Der Stiel steht gerade und ist nicht kurz. Das Fleisch ist mildbrüchig, hat ein sehr angenehmes Russelet Parfüm und einen süßen Saft. Sie reift Mitte Augusts, und hält sich etliche Wochen.

162) Die rothe Confesselsbirn.

Eine von Farbe zwar unansehnliche, aber delikate Herbstbirn, stark mittelmäßig groß, fast perlförmig, doch gegen die Blume etwas spitz zulaufend, mit einer eingesenkten von Beulen umgebenen starken Blume, einem 1 Zoll langem aufsitzenden Stiele, einer graugrünen dicken Schale und an der Sonnenseite schmutzig roth. Das Fleisch ist gelblich, halbschmelzend, am Kernhause etwas sandig, voll von zuckersüßem Saft und trefflichem Parfüm. Sie reift Ende Octobers und dauert 6 Wochen. Man muß sie aber am Baume nicht zu reif werden lassen. Sie ist eine fruchtbare Birnsorte und auch zum wirthschaftlichen Gebrauch trefflich.

163) Die frühe Russelet. Die Birn ohne Haut. Die Kirschblüthe. Rousselet hâtif. Poire sans peau. Fleur de Cuigne. *)

Eine mittelmäßig große, niedliche, gute Birn, mit starkem Auge in einer von Beulen umgebenen Aushöhlung, einem geraden eingesenkten Stiele; feinen, zarten, bleichgrün und grau gefleckten, auf der Sonnenseite gelben mit Bleichroth gefleckten Haut; schmelzendem Fleisch; und

*) In der Normandie heißt sie la Cuillette. Dies scheint aber ein französischer Provinzialismus zu seyn.

sehr gutem parfümirten Safte. Sie wird reif Anfang Augusts und passirt sehr bald.

164) Die Fürstenbirn. Die Robine. Poire de Prince. Robine. Robine d'été.

Diese recht gute Sommerbirn gleicht fast einer Bergamotte, ausser daß sie nicht so platt und dick ist, sondern gegen die Blume und den Stiel hin etwas abnimmt. Die Blume ist bey einigen eingesenkt, bey andern nicht; den kurzen Stiel aber haben fast alle. Die Schale ist weißgrün, etwas grau an der einen, und schön roth auf der Sonnenseite; beym Zeitigen wird sie gelb. Auch hat sie bisweilen Rost- und Baumflecken und viele Punkte. Das Fleisch ist schmalzig und milde, der Saft zuckersüß und muskirt. Sie bekommt in nassen Jahren und in feuchtem Boden etwas Stein. Sie muß zeitig abgebrochen werden, sonst wird sie mehligt. Sie reift im August, und hält sich etwa 14 Tage.

165) Die Frauenbirn. Wadelbirn. Cuisse Madame.

Eine sehr schöne, und köstliche Birn, von 3½ Zoll Länge und 3 Zoll Dicke. Ueber der Mitte ist sie am dicksten; sie fällt dann etwas ab und wölbt sich rund zu; doch um die Blume herum wird sie etwas platt. Diese sitzt in einer flachen Einsenkung, die bisweilen höckerig ist. Gegen den Stiel, der 2 Zoll lang und an der Frucht gewurzelt ist, läuft die Birn ausgehöhlt stumpfspitzig zu. Die Schale ist hellgelb; die besonnten Früchte haben aber Carmosinstreifen, die sanft in einander fließen und gegen den Stiel zulaufen. Die Schale ist dünn, das Fleisch brüchig, aber milde, voll Saft und von einem zuckersüßen sehr angenehmen Geschmack. Sie reift Ende Augusts und Anfang Septembers.

166) Die Robertsmuskateller. Königinbirn. Ambrabirn. Muscat Robert. Poire à la Reine. Poire d'Ambre.

Sie ist mehr klein, als mittelmäßig groß, rundlich, mit einer stumpfen Spitze. Die Blume ist wenig einge-

senkt, der Stiel lang, und gebogen; die Schale auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern Seite gelb; das Fleisch zart, von zuckersüßem Saft und stark müskirt. Sie reift im Julius und August, hält sich aber nicht über 8 Tage. — Der Baum trägt stark.

167) Die Russeline, oder die Muskateller-birn mit langem Stiel ist eine treffliche Herbst-Tafelbirn.

168) Die Babstbirn. Gehört unter die wohlgestaltetsten und saftigsten Birnen.

169) Die Sommer-Honigbirn. Eine süße muskatellerartige Birn.

§. 18.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

V. Von der Familie der Bergamotten.

Ueber den Ursprung des Namens Bergamott sind die Pomologen nicht einig. Einige leiten ihn von Bergamo in Italien her; andere von den türkischen Wörtern Beg, der Fürst, und Armoud, eine Birn. Nach letzterer Ableitung hieße sie also so viel als eine fürstliche Birn. Wahre und standhafte charakteristische Kennzeichen von der Bergamotte hat noch Niemand aufgestellt; man muß sich bloß an ihre äußere Gestalt halten, die apfelförmig oder rund ist. Dies ist aber kein wesentliches Kennzeichen. So ist es denn gekommen, daß jetzt Birnen von langer und von kräuselförmiger Gestalt unter sie geworfen sind. — Bis zur künftigen Reinigung der Pomologie theilen wir deswegen die Bergamotten ein:

A. in vollkommene, von runder oder apfelförmiger Gestalt, und

B. in abweichende, die am Stiele spitzig zulaufen.

§. 19.

A. Vollkommene Bergamotten von runder oder apfelförmiger Gestalt.

170) Die Sommerbergamotte. Bergamotte d'été. Berg. hâtive.

Man hat verschiedene derselben. Die beste ist diejenige, welche 2 Zoll hoch und $2^1/_4$ Zoll dick ist, deren Blume ziemlich klein ist. Nur bey einigen ist sie eingesenkt. Der Stiel ist dies etwas mehr. Die Schale ist grün, und wo sie luftig hängt, mit rauhem Hellbraun überzogen. Ihr Fleisch ist mehr beurré, als brüchig, der Saft edel und gezuckert. Sie trägt gern, auch in widrigen Jahren, taugt auf Quitten und Wildling, zu Hochstamm und Zwerg, und ist eine von den besten Sommerbirnen. Sie reift Anfang Augusts.

Der Baum macht schönes hellbraunes Holz mit weissen Punkten. Das Blatt ist ganz wenig oder fast gar nicht gezahnt, oben grasgrün und unten weißgrün.

171) Die Herbstbergamotte. Bergam. d'Automne.

Eine von den ältesten Birnen; und wenn man von Bergamotten ohne Zusatz spricht, so wird gewöhnlich nur die Herbstbergamotte verstanden. Sie ist ansehnlich groß, beyde Enden sind platt gedrückt, der Stiel ist kurz und dick, die Haut glatt, gelb, auf der Sonnenseite braunroth, grau punktirt; das Fleisch schmelzend, der Saft süß und parfümirt. Sie reift im October und November.

172) Die vergüldete Herbstbergamotte. Bergamotte dorée d'Automne.

Hat die gewöhnliche Größe; die Blume und der Stiel sind eingesenkt, die Schale rauh, braungelblich und grau; zuweilen bekommt sie auch schwarze Flecken. Bey der Zeitigung scheint das Goldgelbe hindurch zwischen der rauhen Schale hervor. Ihr Fleisch ist milde, brüchig und ziemlich müskirt, und der nicht häufige Saft ist zuckersüß. Sie reift Ende Septembers, und ist nicht haltbar. Zur rechten Zeit genossen ist sie sehr gut; wenn sie aber passirt ist, so wird sie bald mellligt.

Der Baum macht schönes Holz; die Sommertriebe sind wolligt, nicht früh tragbar; in der Folge wird es aber doppelt eingebracht.

173) Die Herbstbergamotte des Quintinye.

Eine vorzügliche ansehnlich große Bergamotte. Ihre

Form ist etwas veränderlich; denn sie ist bald ziemlich platt gedrückt, bald wieder ziemlich stumpfspitzig nach dem Stiele hin. Ihre größte Breite hat sie stark oben nach der Blume hin, um welche sich die Frucht schnell und platt abrundet; nach dem Stiele hin nimmt sie aber ohne alle Einbiegung mit einer flach erhabenen Zirkellinie etwas ab, und endigt sich entweder stark abgestumpft, oder mit einer merklichen Spitze. Die gewöhnliche Breite ist stark 2½ bis 2¾ Zoll, die Höhe 2¼ bis 2¾ Zoll, wenn sich die Frucht mit einer Spitze endigt. Die kleine Blume ist offen und steht bald in einer weiten, bald in einer kleinen, engen, seichten Einsenkung, die meistentheils durch einige kleine Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich ist. Der starke, etwas fleischigte Stiel, ist nicht ganz 1 Zoll lang, und steht, wenn die Früchte platt sind, in einer kleinen schönen Höhle; bey etwas spitzigen Früchten aber gerade oben auf; er ist mit einigen Falten umgeben. Die Schale ist mit der Zeitigung hellgelblich, und hat nur dann etwas von Roth, wenn sie auf Quitten veredelt ist. Die Punkte sind häufig, fein, theils grau, theils etwas grün; hin und wieder sieht man auch feine Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß ins Gelbliche spielend, fein butterhaft, schmelzend, saftvoll, und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack, der etwas Erfrischendes hat. Die Frucht zeitigt in der Mitte Octobers, oder Anfang Novembers und hält sich in kühlen Obstgewölben oft drey Monate lang, weil die Früchte nicht auf einmal zeitigen.

174) Die Englische Bergamotte. Bergamotte d'Angleterre.

Eine große, dicke, beuligte Birn, von Gestalt der holländischen Bergamotte, mit einer kleinen, sehr tiefsitzenden Blume und eingesenktem in Beulen stehenden, kurzen starkem Stiele, mit grüner, dichter Schale, die voll großer rauher grauer Punkte ist, besonders um die Blume herum. Das Fleisch ist unter der Schale grünlich, sehr schmelzend und trefflich wie bey einer Butterbirn. Sie reift im September.

175) Die unvergleichliche Bergamotte. Bergamotte non pareil.

Groß und ansehnlich; Blume und Stiel eingesenkt; die Schale grün; das Fleisch schmelzend; der Saft häufig und erhaben; der Geschmack unvergleichlich. Sie reift im October, und hält sich bis in November, oft bis Ende Decembers. Wenn das Grüne ins Weißliche fällt, und die Frucht feucht anzufühlen ist, so ist ihre Eßbarkeit da. Sie hat nur den Fehler, wie fast alle Bergamotten, daß der Krebs ihr leicht zusetzt, der vorzüglich durch strengen Frost bey ihrem weichen und porösen Holze verursacht wird.

176) Die Oster- oder Winterbergamotte. Bergamotte de Pâques, ou d'hyver,

Eine überaus kostbare Frucht, sehr groß, rund, ein wenig dünner gegen den Stiel. In gemeinen Jahren kommt sie auf 12 Loth, in guten bis 16. Die Schale ist grün, voll grauer kleiner Punkte und wird bey der Reife etwas gelb. Die Sonnenseite ist ganz schwach braunroth; das Fleisch sehr weiß, halb schmelzend, ohne Steine. Sie hat häufigen zuckersüßen durch eine kleine Säure erhabenen Saft, und reift im Januar bis März. Sie muß 1. so lange als möglich am Baume bleiben; 2. an keinen dumpfigen Ort und nicht auf Stroh gelegt werden, weil sie leicht fremden Geruch annimmt.

177) Die Crasanne. Bergamotte Crasanne. *)

Auch eine große und köstliche Herbstfrucht. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach der Blume hin; um dieselbe rundet sie sich platt ab. Nach dem Stiele hin läuft sie sehr dünn zu, und endigt sich in eine breite abgestumpfte Spitze. Ihre Rundung ist dabey sehr ungleich; ganz rund ist sie nie, gewöhnlich etwas breit und länglicht verschoben. Diese schöne vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll breit, und auf der höchsten Seite auch eben so hoch. Manche Früchte sind etwas mehr niedrig als breit. Die kleine Blume steht meistens in einer seichten Einsenkung und

*) Quintinye will sie gar nicht unter die Bergamotten aufgenommen wissen, sondern nennt sie Beurré plat.

vollkommen werden, und auf der Sonnenseite ins Goldgelbe spielen. Dabey ist die Schale noch mit vielen schön vertheilten feinen grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack. Sie zeitigt im November und hält sich sehr gut bis ins Frühjahr. Sie ist vom allerersten Range. — Der Baum macht ein schönes Gewächs, und unter allen Birnbäumen wächst keiner so schön, so gerade und stammhaft auf, als dieser; es ist eine Lust, ihn zu ziehen.

§. 21.

Beschreibung einer Sorte.

VI. von blos wirthschaftlichen Birnen.

486) Die Champagner Weinbirn.

So nenne ich diese Birn, welche ich in hiesiger Gegend ohne Namen gefunden und kennen gelernt habe. Sie ist von der Grösse und Gestalt einer mittelmäßigen Bergamotte, gewöhnlich ganz rund, grün, mit grauen Punkten ganz besäet, bey der völligen Reife gelblich. Die Blume sitzt in einer ganz geringen Vertiefung. Der Stiel ist meistens ganz kurz; bisweilen haben sie auch einen längern Stiel. Auf dem Baume sieht man sie für eine sehr gute eßbare Birn an; sie ist aber so strenge und rauh, daß sie kein Vieh geniessen mag. Allein sie liefert einen zur Verwunderung trefflichen Wein (wenn man 1/3 oder 1/4 Aepfelwein darunter keltert,) der mit dem Champagnerwein viele Aehnlichkeit hat. Er wird wie dieser weiß, moussirt und springt oft zur Bouteille heraus, wenn der Pfropf schnell ausgezogen wird; ist zuckersüß, pikirt auf der Zunge und steigt in die Nase, wie der beste Champagnerwein. Wenn man diesen Cyder auf Bouteillen legt, so dürfen dieselben nicht voll gemacht, auch nicht umgelegt werden, sonst zerspringen sie alle; selbst bey aller Vorsicht zerspringen viele, wenn es im Sommer heiß wird, wegen der starken Menge ihrer Luft, die der Wein in sich hält. Ueber Jahr und Tag bleibt er zuckersüß, ja ich habe ihn oft über 2 Jahre lang süß erhalten. — Der Baum wird groß und dauerhaft.

187) Die Cyderbirn, nach dem hiesigen Provinzialnamen: die Gränlingbirn.

Nicht minder eine ganz vortreffliche wilde Birn zu Wein. Ihr Ansehen ist schön; sie ist mittelmäßig groß, perlförmig, goldgelb, ganz mit unzähligen grauen Pünktchen besäet, mit einem langen Stiele und nicht tiefsitzender Blume. Zu genießen ist sie aber nicht; sie ist rauh, streng, und zieht die Kehle zusammen. Sie hält sich ohne morsch zu werden bis Weihnachten und giebt einen ganz vortrefflichen, und nach der vorhergehenden Champagnerbirn, den besten Wein, der nicht matt süß ist, sondern eine geistige Süßigkeit hat, und die gute Eigenschaft, daß, wenn der Wein vergohren hat, er wieder seine vorige Süßigkeit erhält und bis zum letzten Tropfen süß bleibt. — Der Baum hat die nöthige gute Eigenschaft, daß er ausserordentlich fruchtbar ist, sehr groß wird, und als wilder Birnbaum der ungünstigen Witterung widersteht. Er ist als Cyderbaum sehr zu empfehlen.

188) Die Catillac.

Eine sehr große, meistens sehr beuligte, langdaurende, französische Wirthschaftsbirn. Oben ist sie sehr dick und breitgedrückt, gegen den Stiel ablaufend und macht eine abgerundete Spitze; die Blume ist klein, in einer tiefen engen Aushöhlung, die bisweilen faltig ist; der Stiel ist dick, oben fleischig, mittelmäßig lang, und eingesenkt. Die Haut ist grau, und zeitig bleichgelb, auf der Sonnenseite braunroth, und überall röthlich punktirt. Ihr Fleisch ist weiß, und rauh; kocht sich aber überaus gut und schön roth, giebt auch treffliches Mus und ist brauchbar vom November bis in den May.

189) Die rothe Kappesbirn, (nach dem hiesigen Provinzialnamen.)

Diese für die Wirthschaft überaus brauchbare Winterbirn ist nach den Berichten der Pomologen unter andern in England als die beste Kochbirn bekannt und daselbst sehr häufig, obgleich sie aller Wahrscheinlichkeit nach ein teutscher Zögling ist. Sie ist meistens ziemlich ansehnlich, an der Blume dick und am Stiele spitzig. Sie ist ganz

braunroth, gewöhnlich aber auf der einen Seite grün. Diese Seite wird auf dem Lager ganz gelb. Die Schale ist rauh, und der viele Saft meistens auch streng. In den meisten Jahren werden sie nicht gut zum rohen Genuß; nur einige werden bisweilen recht gut, zumal, wenn man sie, wie oben bey der Winter-Bon-Chretien gemeldet ist, auf dem Lager unter Aepfel schüttet und mit Aepfeln bedeckt; alsdann werden sie milde und recht delikat, von halbschmelzendem Fleische und vortrefflichem weinsäuerlichem Safte. Hauptsächlich sind sie sehr nützliche wirthschaftliche Birnen; sie kochen sich gut und schön roth, geben gute Schnitzen, einen guten Birnwein, und zu Muß oder Latwerge sind sie die allerbesten. Sie reifen im December und halten sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wird sehr groß, dauerhaft und überaus fruchtbar. Wenn andere Birnen misrathen, so trägt er seine Früchte.

190) Die weisse Kappesbirn.

Sie hat die Gestalt der Bergamotten, ist ganz grün, und vorzüglich gut zu Birnwein, der aus ihrem Safte einer von den besten wird.

191) Die Kupferzeller Mostbirn.

Pf. Mayer hat in seinen ökonomischen Schriften dieser wirthschaftlichen Birn überaus viel Lob beygelegt. Sie wächst aber unartig und ist beschwerlich zu erziehen. Man muß sie zur Krone pfropfen, oder erwachsene Bäume damit umpfropfen.

192) Die Pfundbirn.

Sie hat ihren Namen von ihrer ausserordentlichen Grösse. Ihre Gestalt ist länglicht, gegen die Blume sehr dick, und am kurzen und dicken Stiele stumpf. Ihre Schale ist graugrün, rauh und an der Sonnenseite oft schmutzig roth. Ihr Fleisch ist brüchig, trocken. Sie taugt gut zum Trocknen; frisch kocht sie sich Krebsroth. Sie dient auch gut zu Wein. — Der Baum wird sehr groß, kommt aber etwas spät zum Tragen.

193) Die kleine Pfundbirn.

Sie wiegt gleichwohl wenig 1 Pfund. Die Schale ist anfangs grasgrün und wird schön gelb beym Zeitigen, hat einige braune Rostflecken, ist grün punktirt, hat hin und wieder Höcker wie einige Zitronen, und zwey starke vom Stiel herunterlaufende Einschnitte. Das Fleisch ist schmalzhaft mit ziemlichem gutem Safte. Sie dient auch zum frischen Genuß und reift im October.

194) Die Zapfenbirn.

Ihr Name zeigt ihre Gestalt an. Beym Zeitigen wird sie goldgelb, und ist dann fein punktirt. Ihr Fleisch ist brüchig und trocken, und hat einen sehr bisamhaftigen Geschmack. Zu Schnitzen oder Hutzeln getrocknet, ist sie trefflich, auch zum Frischkochen, indem sie sich sehr roth macht. Sie hält sich lange in den Winter hinein. — Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar.

195) Die Weinbirn.

Ist recht zu Wein geschaffen; keine Birn und kein Apfel giebt so vielen Saft von sich. Man kann ½ mehr Most auf sie rechnen, als von andern der saftigsten Birnen. Sie ist mittelmäßig groß, rund, wird im October auf dem Baume gelb und reif; bald darauf im Baume auch morsch und schwarz. Aber selbst dann ist sie noch zu Wein zu gebrauchen; nur steigt sie zur Kelter heraus und muß mit andern harten Birnen gepreßt und letztere müssen oben auf gelegt werden. — Der Baum wird groß und so außerordentlich fruchtbar, daß er ein Stück Wein (Rheinisch zu 8 Ohm gerechnet) geben kann.

196) Die Venusbrust. Têton de Venus.

Eine große sehr schöne gelbe und rothe wirthschaftliche Birn, die beym Stiele eine stumpfe Spitze hat, welche einer Brustwarze ähnlich ist.

197) Die Kräuterbirn. Franc-Real. Finor d'hyver.

Eine große wohlgestaltete Birn.

198) Die grüne Confessfelsbirn.

Eine sehr lange dauernde wirthschaftliche Birn, die grasgrün ist, und nur im Liegen etwas gelber wird.

199) Die Faßbirn, Tonnenbirn.

Eine lange sonderbar gestaltete Winter-Kochbirn; gelb und roth von Farbe.

200) Der große Mogul. Le Grand Monarque.

Eine größtentheils grüne, etwas roth verwaschene Birn.

201) Die Winterflaschenbirn, Kürbisbirn.

Eine nützliche wirthschaftliche Birn mit grüner rauher Schale.

202) Die Schöne und Gute.

Eine große, dicke, schöne Herbstbirn.

203) Der Findling. Trouvé de Montagne.

Eine große, schöne, süße wirthschaftliche Birn mit feiner Schale.

204) Die Franziskanerbirn.

Eine große lange Herbstbirn mit glatter gelber Schale.

§. 22.

Einige Sorten, welche hier angepflanzt sind, und zum Theil noch nicht Früchte getragen haben.

205) Arundel. Arundel. Aus England.

206) Winter-Zimmetbirn. Winter-Cannel-Peer.

207) Belle et Bonne, eine Herbstbirn.

208) Die Erzherzogsbirn. Archiduc d'été.

Eine ansehnlich große, sehr schöne wirthschaftliche Sommerbirn, die aber auch zum frischen Genuß von angenehmem Geschmack ist. Sie ist bey der Blume sehr dick, geht nach dem Stiele hin verloren und stumpfspitzig zu, ist schön hellgelb und hat auf der Sonnenseite einen braunröthlichen Anflug. Ihr Fleisch ist etwas grobkörnig, brü-

chig, jedoch markig, ziemlich saftreich und angenehm süß. Sie reift schon Mitte August, muß aber vor ihrer Reife, ehe sie gelb wird, abgenommen werden, sonst wird sie schon in ein Paar Tagen morsch oder teigig.

209) Lorenzbirn, St. Laurent, eine Sommerbirn, der Lansac ähnlich.

210) Römische Butterbirn. Beurré Romain.

Weiters angepflanzte edle Birnsorten.

I. Winterbirnen.

A. Mit schmelzendem Fleisch. Butterbirn.

211) Die Sarasin des du Hamel.

212) Die Ambrette mit Dornen. Ambrette avec epines.

213) Die Ambrette ohne Dornen. Ambrette sans epines.

214) Die Calbasbirn. Calbas musqué. Calbas-Peer. P. de Venus.

215) Die Dagobertusbirn. Le Dagobert.

B. Mit zartem Fleische.

216) Die Florentinerbirn. Florentin.

C. Mit brüchigem Fleische.

217) Die gestreifte Winter-Christenbirn. Bon Chrétien d'hyver panaché. Bon Chrétien d'Auche.

218) Die müskirte Winter-Eyerbirn. De musqueerende Eyer-Peer.

219) Englische von Bordeaux. Angelikabirn. Angelique de Bordeaux.

II. Herbstbirnen.

A. Mit butterhaftem Fleische.

220) Die Friesländische. Hallemine bonne.

221) Die schöne Muskatellerbirn von Nancy. Muscat belle de Nancy.

222) Die Katzenbirne. Schwanenenybirn. Poire de Chat. S'wans Egg.

223) Die rothe Butterbirn. Beurré rouge. Isambert.

224) Die Römische Butterbirn. Beurré Romain.

B. Mit halbschmelzendem Fleische.

225) Die unächte vergulbete gute Christenbirn. Bon Chrétien d'oré batard.

226) Die Trinkebirn.

C. Mit zartem Fleische.

227) Die teutsche Kümmelbirn.

D. Mit brüchigem Fleische.

228) Die Maltheserbirn. Poire de Malthe. Caillot-rosat.

229) Die Paradiesbirn.

230) Die vergulbete gute Christenbirn. Bon Chrétien d'oré.

III. Sommerbirnen.

A. Mit butterhaftem Fleische.

231) Die Sommerambrette. Ambrette d'été.

232) Die Franchipane.

233) Die Durstbirn. Die runde Mouille-bouche, Franc-real d'été.

234) Die Sommer-Königinn. La Reine d'été.

235) Die gelbe frühe Sommer-Muskateller.

B. Mit halbschmelzendem Fleische.

236) Die Bellegardbirn. Paradenbirn. La Bellegarde.

237) Die gute Graue. Die gute graue Sommerbirn. La Grise-bonne. Poire des Forêts.

238) Die beste Baseler Sommerbirn. Die Baseler Sommer-Muskateller.

239) Die kleine Pfalzgräfin. Das Pfalzgräfchen. Die Römische Honigbirn.

C. Mit zartem Fleische.

240) Die große lange Sommer-Muskateller. Muscat à longue Queue d'été.

241) Die kleine lange Sommer-Muskatellerbirn.

242) Die Admiralsbirn. Admiral. Portugal d'été. P. de Prince.

243) Die Cornelinsbirn. Schöne Cornelia. Schöne Mädchensbirn. Belle fille. Moye Neeltje.

244) Die Jungfernbirn. P. de Demoiselle.

245) Die graue Speckbirn. Alteweiberbirn.

246) Die große Weißbirn. Le Gros-Blanc.

247) Die Persische Birn. Persik-Peer.

D. Mit brüchigem Fleische.

248) Die schwarze oder graue Zuckerbirn. Sucrin noire. Grauwe Suiker-Peer.

249) Die teutsche Augustbirn.

IV. Russeletten.

250) Die Pabstbirn. P. de Pape. Brute-bonne.

251) Die Sommer-Honigbirn. Certeau d'été.

252) Die große Winter-Russelet. Le gros Rousselet d'hyver.

253) Die Russeline. Die Muskatellerbirn mit langem Stiel. La Rousseline. Muscat à la grande Quene.

254) Die rothe Confesselsbirn.

255) Die langstieligte Sommer-Russelet. Rousselet d'été à longue Queue.

256) Die grüne Sommer-Russelet. Le Rousselet musque hatif.

V. Bergamotten.

257) Die rothe Bergamotte. Käßbergamotte. Bergam. rouge.

258) Die Straßburger Sommer-Bergamotte. Bergam. d'été de Strasbourg.

259) Die teutsche National-Bergamotte.

260) Der Birnbaum mit gelb eingefaßtem Blatte.

Wirthschaftliche Birnen.

261) Die Venusbrust. Teton de Venus.

262) Die Kräuterbirn. Franc-real. Finor d'hyver.

263) Die grüne Confesselsbirn.

264) Die Faßbirn. Tonneau.

265) Der große Mogul. Le grand Monarque.

266) Die Winterflaschenbirn. Die Kürbisbirn. Calebasse d'hyver.

267) Die Schöne und Gute. La Belle et Bonne.

268) Der Findling. Trouvé.

269) Die Franziskanerbirn. St. François.

Unklassifizirte Birn, die noch nicht Früchte getragen hat.

270) Die Ludwigsbirn. St. Louis.



Drittes Kapitel.

Vom Quittenbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung und Sorten.

§. 1.

Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Quittenbaums.

Die Abkunft des Quittenbaums (Pyrus Cidonia Linn.) zeigt schon der lateinische Name Cydonia, einer ansehnlichen Stadt auf der Insel Creta, wovon er nach Griechenland, und von da nach Rom kam. Ohne Zweifel ist aber sein erstes Vaterland noch weiterhin an der Küste von Asien; denn ausserdem, daß wenig Gewächse auf Inseln entsprungen sind, so erfordern diese Früchte auch viele Hitze, und müssen also wahrscheinlich aus den heissen orientalischen Ländern herrühren. Konnten nicht die Phönizier, die zu Rhodus und Candia gefundenen Quitten nach Creta gebracht haben?

Linné hat den Quittenbaum an die Pflanzengattung Pyrus oder Birnbaum geordnet, welche nach seinem Pflanzensystem in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehört, die er Icosandria Pentagynia nennt. Sie begreift diejenigen Pflanzen in sich, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden und 5 Staubwege haben. Botanisch wird der Quittenbaum so beschrieben: Pyrus Cydonia foliis integerrimis, floribus solitariis, d. i. Pyrus mit glatträndigen Blättern und einzelnen Blumen, welche fünfblätterigt und weißlicht sind, und auf welche große, entweder pyramidenförmige oder runde goldgelbe Früchte folgen, die ein hartes saures Fleisch haben, und ein Kernhaus, welches zwar, wie bey Aepfeln und Birnen aus 5 Zellen besteht, in deren jeder aber 8 bis 14 dünne schleimige Kerne befindlich sind. Die Früchte selbst kommen im Herbst zur Reife.

Der Quittenbaum ist von Natur ein zwergartiges Gewächs, das gewöhnlich keine regelmäßige Gestalt, und nur eine niedrige, mäßig ausgebreitete Krone macht. Er wächst selten höher als 10 bis 12 Fuß. Der in Waldungen wildwachsende mit kleinen Blättern ist nicht viel größer als ein Strauch oder Busch.

Der Quittenbaum ist dauerhaft, nur gegen heftige Kälte nicht. Er kommt zwar in allerley Boden fort; in trockenem, leichtem sandigem aber, oder in einem nassen schweren Lande wird er gar schlecht und knorrig, und seine Früchte werden steinigt. Er liebt dagegen einen frischen guten Boden; gedeihet aber auch wohl im trockenen, wenn er mergelartig, nicht zu leicht und zu staubigt ist, wie er z. B. in der mittelhohen Lage der Weinberge in Weinländern mit vielem Fortgange erzogen und gehalten wird. Er läßt sich aber auch um den erhöheten Rand der Teiche und Wassergräben pflanzen. Er will dabey viele Sonne haben; im Schatten fällt die Blüthe ab.

Dieser Baum vom Zwittergeschlecht bringt seine Blumen und Früchte einzeln hervor, am meisten an den Spitzen seiner Zweige, bisweilen an kleinen Seitenschüssen von eben demselben Jahre, gewöhnlich aber an den kleinen Augen oder Fruchtträgern, welche nach der Länge der Aeste stehen. Deswegen darf man auch ihre Zweige nicht verstutzen, weil man sie sonst ihrer ersten Blüthe berauben würde. Hochstämmig und in ihrem freyen Wuchs tragen sie am meisten. Indessen, obgleich der Quittenbaum von Natur gern und leicht krumm, schief und sperrig wächst, so kann man ihm doch einen hübschen geraden Stamm ziehen, wenn man von dessen ersten Jugend an sich bemüht, ihn gehörig mit Anbinden an den Pfahl und mit Ausschneiden seiner Nebenschossen zur rechten Zeit zu pflegen. Er wird dann bey erzogener Krone eben so schöne und gute Früchte tragen, als ein krummer und übelgewachsener Baum.

Das schädlichste für die Quittenbäume ist der Frost, wovon sie jedoch einen ziemlichen Grad aushalten können.

Der treffliche Nutzen der Quittenfrüchte in der Apotheke, in der Conditorey und in der Küche ist bekannt. Sie erfordern zwar beym ökonomischen Ge-

brauch vielen Zucker; allein dieser kann durch den Birnsyrup, oder den Syrup von gelben Rüben etc. gespart werden.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung des Quittenbaums.

Wenn man Quittenbäume fortpflanzen oder vermehren will, so kann dies entweder durch den Samen, (ihre Kerne); oder durch ihre Wurzelausläufer; oder durch das Pfropfen, Kopuliren, Okuliren, oder durch abgeschnittene Zweige geschehen.

Um durch Samen oder Kerne Quittenstämmchen zu erziehen, so müssen sie im Frühjahr, wie andere Obstkerne, in die Pflanzenbeete gesäet werden; denn vor Winter solches zu thun, ist hier nicht rathsam, weil sie weich und schleimigt sind, und gern vermodern, so daß wenige mehr im Frühjahr aufgehen können. Man kann sie auch, wenn man nicht viel pflanzen will, in Blumentöpfe säen, und so der jungen Pflanzen mit Begießen etc. desto gemächlicher warten; hernach sie im andern Frühjahre in die Baumschule aussetzen. Indessen muß man bey dieser Erziehungsart die Kerne, sobald sie aus der Frucht kommen, gut waschen und mit einem Tuch abtrocknen, damit aller Schleim weggewischt werde; oder wenn dieses versäumt wurde, so muß man sie vor der Aussaat einige Stunden in frischem Wasser weichen lassen und sie dann abtrocknen, weil dieser häufige Schleim sonst einen so harten Firniß über den Kernen verursacht, daß sie nicht keimen können.

Durch Wurzelausläufer werden sie am geschwindesten und leichtesten erzogen; nur ist das Unangenehme dabey, daß solche Bäume, oder die auf die Wurzelzweige gepfropften und okulirten Zwergbäume, ebenfalls gern Wurzelausschläge treiben; man hat deswegen immer damit zu schaffen.

Durch Pfropfen, Okuliren oder Kopuliren kann man die Arten fortpflanzen, welche man verlangt; es kann entweder auf Quittenreiser selbst geschehen, oder auf Birnstämme. Sie werden dadurch auch früher tragbar. Nur darf man wegen der Erdfröste

nicht zu früh pfropfen, weil die Quitten gar empfindlich sind. Zu mehrerer Vorsorge kann man auch sehr tief pfropfen und die Erde über der Pfropfstelle anhäufeln; das Okuliren aber ist nebst dem Winterkopuliren das Sicherste und Beste.

Ferner lassen sich die Quitten auch durch abgeschnittene Sommerschossen fortpflanzen. Man schneidet im Frühjahr solche Zweige eine halbe Elle lang ab, stellt sie 24 Stunden ins Wasser und steckt sie dann so tief in die Erde, daß nur etliche Augen davon hervorstehen. Zwar bewurzeln sich nun die Quittenreiser gern; allein man erzieht doch solche Stecklinge sicherer, wenn man damit auf die im ersten Theil gezeigte Art verfährt und sich dabey des Baumkitts bedient. Auch darf man (wie bey allen Stecklingen) das Feuchthalten und fleißige Begießen bey trockener Witterung, nicht vergessen. Die starken Reiser schlagen besser an, als die schwachen; gar zu dünne taugen nichts.

Endlich lassen sich die Quittenbäume auch durch Einleger oder Absenker fortpflanzen, wenn man niedrigstehende junge Zweige im Herbst oder Frühjahr in die Erde biegt, sie auf etliche Augen abschneidet, die Erde rein von Unkraut hält, sie so den Sommer hindurch sich bewurzeln läßt, und dann sie ablöset und versetzt. Ja man kann im Herbst nach dem Abfallen des Laubes oder zu Anfange März einen großen Quittenbaum ausgraben, ihn an einem bequemen Platz, oder wo er vorher gestanden, ganz in die Erde legen, und nur die Spitzen seiner Zweige hervorstehen lassen, die sich dann bewurzeln, und eine Menge junger Bäumchen liefern.

§. 3.

Verzeichniß der bekanntesten Quittensorten.

1) Die Portugiesische Quitte. Coignassier de Portugal.

Diese Quitte ist eine lange dicke Frucht, mit tiefsitzendem Auge, dessen Kelchblätter über die umherstehenden Erhöhungen und Ecken so emporstehen, daß das Auge wenig zu sehen ist. Sie endigt sich mit einer stumpfen

Spitze, woran statt des Stiels ein Stück vom Zweige hängen bleibt. Die Schale ist goldgelb, mit feiner Wolle bedeckt, und ihr Fleisch zärter, als das der andern gewöhnlichen Sorten, weil sie die wenigsten Steine hat. Eben diese ihre Zartheit bewirkt aber auch, daß sie im Kochen von den andern Sorten sehr verschieden sind. Die Schnitzen bleiben nämlich nicht hart oder ganz im Kochen, wie die unsrigen, sondern werden weich und zerfallen zu einem Brey. Auch bekommen sie nicht die schöne Röthe, wie die unsrigen, sondern werden weisser. Jedoch sind sie in manchem Betracht viel vorzüglicher. Sie reifen Anfang Octobers, und halten sich nur 2 bis 3 Wochen.

Der Baum ist der größte unter den Quittenbäumen. Seine Sommerlatten sind lang und stark, von braungrüner Farbe, mit kleinen Punkten beworfen, und bey jeder Knospe gebogen. Diese Augen sind unten breit und platt, die Blätter groß, mit einem glatten Rande, oben hellgrün und unten weißlich mit einer feinen dicken Wolle überzogen; die mittelste Rippe ist roth. Ihre Blüthe blumen sind groß, und haben keinen Stiel, sondern sitzen an den Zweigen fest, und bestehen aus 5 Blättern, wovon eins über 1 Zoll lang und 1 Zoll breit ist, wie eine Rose aufgeschwollen, auswendig mit einer schönen hellrothen Rosenfarbe gezeichnet und inwendig damit leicht schattirt.

2) Die Birnquitte. Le Coignassier femelle.

Sie kommt mit der vorhin beschriebenen an Gestalt, Farbe und Eigenschaften überein, nur ist sie kleiner und hat ein etwas strengeres Fleisch.

Der Baum ist kleiner, seine Blätter sind nur 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Blüthe kommt nach ihrem Bau auch mit jener überein, ist aber nur 2 Zoll groß, und matt mit Roth schattirt.

3) Die Apfelquitte. Le Coignassier mâle.

Diese unterscheidet sich von der vorhergehenden dadurch, daß sie wie ein Apfel eine runde Gestalt hat, und daß die Blätter mehr oval sind. Die Frucht ist viel klei-

ner, als die Birnquitte, der Baum ersetzt aber den Abgang durch mehrere Früchte.

4) Die eßbare Quitte.

Sie ist eine Birnquitte, mittelmäßig groß, auch mit Wolle bedeckt, von mildem Fleisch, und kann deswegen roh gegessen werden. In Georgien kann man die reifen Quitten roh essen, ohne daß sie den Mund zusammenziehen. Die georgischen Quitten haben einen viel schwächern, aber doch eben so lieblichen Geruch, als die unsrigen. Ob die beschriebene eßbare Quitte diese georgische sey, oder ob sie davon herstamme, ist noch zu untersuchen; wenigstens wird sie in unserem Clima nicht von der Beschaffenheit werden.

5) Die Braunschweigische Quitte.

Diese ist weißlichgelb, übrigens aber wie die obige Birnquitte.

6) Die englische Quitte, auch Baumwollenquitte genannt.

Diese unterscheidet sich von der gewöhnlichen Birnquitte auch nur durch die viel dichtere und zugleich röthlichere Wolle, womit sie stark umgeben ist. Auch die Quitte selbst wird schon auf dem Baume goldgelber und röther, als jene. Gestalt, Größe, Geschmack und Gebrauch sind aber wie bey der andern.

Viertes Kapitel.

Vom Mispelbaume und dem Azerolenbaume.

§. 1.

Beschreibung des Mispelbaums und seiner Eigenschaften.

Zur Mannigfaltigkeit der Obstgattungen pflanzt man wohl auch den Mispelbaum in eine Ecke des Obstgartens oder unter die Spalier als Zwerg, wenn auch seine

Frucht keine Delikatesse ist, und nur einen besondern Liebhaber verlangt.

Obgleich der Mispelbaum (Mespilus Germanica L.) auch in den Wäldern Teutschlands wildwachsend angetroffen wird, so soll doch der veredelte oder Gartenmispel mit grosser Frucht aus Korkopal, einer Landschaft in Indien herstammen, wie Scaliger meldet. Andere geben Sicilien zu seinem Vaterlande an. Er gehört nach Linné's Pflanzensystem in die fünfte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse Icosandria Pentagynia, welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, deren Blumen 20 und mehr dem Kelche in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und 6 Staubwege haben. Botanisch wird er beschrieben: Mespilus germanica inermis, foliis lanceolatis, subtus tomentosis, floribus sessilibus solitariis, d. i. Mespilus mit unbewehrten Zweigen, mit lanzetförmigen, auf der untern Fläche filzigen Blättern (wie bey dem Quittenbaume) und einzelnen festsitzenden Blumen, welche groß sind, und worauf grosse, runde, nablichte, braune harte Früchte von der Grösse eines mittelmäßigen Apfels folgen. Jede von diesen Früchten hat 5 steinharte Kerne in sich. Sie werden im Oktober und November reif, aber erst dann eßbar, wenn sie nach dem Abpflücken einige Zeit gelegen haben und in einen hohen Grad der Gährung gerathen sind, so daß sie morsch oder teigig wurden. Alsdann haben sie einen scharfen, weinähnlichen Geschmack. So lange sie nämlich noch grün und hart sind, so lange schmecken sie ganz ausserordentlich herbe. Wer sie in Menge zieht, und unter Aepfeln keltert, wird dadurch einen vortrefflichen Wein erhalten.

Der Mispelbaum ist von Natur ein zwergartiges Gewächs; er wird gewöhnlich nur 12 bis 15 Fuß hoch, und wächst sehr unförmlich, wenn man ihn nicht von seiner ersten Jugend an wohl pflegt und bindet. Seine Blüthe und Früchte bringt er einzeln an der Seite seiner 2, 3 oder mehrjährigen Zweige, und oft auf kurzem Tragholze. Da diese Zweige viele Jahre tragbar bleiben, so

muß man sie auch nicht verstutzen, sondern fortwachsen lassen. Am besten zieht man ihn als Spalier.

Der Mispelbaum gedeiht vorzüglich nur in einem feuchten Boden; er kann auch eine schattigte Lage vertragen. Für die Güte seiner Früchte ist es am zuträglichsten, wenn man ihn auf gute Birnwildlinge veredelt.

§. 12.

Die Fortpflanzung und Erziehung des Mispelbaums.

Man kann den Mispelbaum auf eben so verschiedene Weise, wie den Quittenbaum fortpflanzen, nämlich durch Kerne, durch das Veredlen auf anderen Stämmen, durch Einleger und durch abgeschnittene Zweige.

Will man sie durch Kerne erziehen, so werden diese im November oder December einen Zoll tief oder tiefer in leichte Erde gelegt. Ohngeachtet ihrer Härte gehen sie gemeiniglich im folgenden Frühjahr auf. Nach 1 oder 2 Jahren werden sie darauf in die Baumschule verpflanzt. Diejenigen, welche hochstämmig werden sollen, läßt man zu 6 Fuß, halbhochstämmig zu 4 oder 5 Fuß ihren Schaft treiben; sie werden nach obigen Regeln ferner so behandelt, daß sie ihre Krone bilden. Die für das Spalier bestimmten, schneidet man, damit sie unten Zweige treiben, nach den oben gegebenen Vorschriften, 10 bis 12 Zoll hoch, über der Erde ab.

Allein da jede ächte Sorte durchs Pfropfen, Okuliren ꝛc. nicht nur fortgepflanzt, sondern auch eher tragbar gemacht wird, so gebraucht man zwar zu dieser Veredlung entweder Mispel-, oder Birn-, oder Quitten-, oder auch Weißdornstämme, welche alle einander annehmen; indessen wachsen sie doch auf Birnstämmchen am besten; und oft tragen sie schon im zweyten Jahre nach ihrer Veredlung vollkommene Früchte.

Will man sie durch Einleger fortpflanzen, so beugt man im Herbst oder Frühjahr niedrige junge Zweige zur Erde, legt sie einen halben Fuß tief in die Erde, so daß sie sich bewurzeln, wie man bey Maulbeerbäumen und andern Bäumen, so wie auch bey Weintraubenstöcken thut.

Endlich lassen sie sich auch durch abgeschnittene

starke Reiser, wie die Quittenbäume, fortpflanzen; sie werden da eben so behandelt.

Die in Obstgärten versetzten hochstämmigen lasse man frey fortwachsen, und nehme ihnen, wie bey andern hochstämmigen Bäumen, zu Zeiten nur einzelne ganz unregelmäßige Zweige; die Spaliere aber verkürze man nicht an den ausgebreiteten Aesten, weil sie an den Spitzen derselben auch zuerst ihre Frucht ansetzen, es sey denn anfangs, bis die Vollkommenheit seines Zugs erreicht ist.

Die Frucht läßt man so lange am Baume hängen, bis sich die Nachtfröste einstellen wollen; alsdann aber werden sie abgenommen und in die Obstkammer auf Stroh gelegt, wo sie in etlichen Wochen teigig und genießbar werden. Will man dies beschleunigen, so deckt man sie auch oben mit Stroh oder Säcken zu, oder legt sie in Kleye. Mit Butter, Wein und Zucker gedämpft, sind sie am besten zu genießen. Sie finden aber nicht selten Liebhaber, die sie gern frisch essen, wenn sie einmal teigig geworden sind. Sie sind dann auch sehr gesund. Zu Wein mögen sie ohne Zweifel dieselben trefflichen Dienste leisten, wie die Speierlinge.

§. 3.

Beschreibung der Mispelsorten.

1) **Die grosse Gartenmispel, grosse holländische Mispel.** Neflier cultivé à gros fruits.

Eine runde, oben platt gedrückte Frucht, mit einer Krone von dem Ausschnitte des Kelchs, welche von der Blüthe bis zur Zeitigung der Frucht vorhanden ist; glatt, gelblich, braun; von hartem herbem Fleische, das ungenießbar ist, bis es auf dem Lager durch die Gährung, die bald bis zum Teigigwerden geht, aus dem rohen und herben Geschmacke in einen milden und weinartigen verwandelt wird. Man kann dies beschleunigen, wenn man sie zwischen Betten legt. Sie werden aber nicht so frühe teigig, wie die Speierlinge, sondern können 4 Wochen liegen, wenn sie nicht eingeschrumpft sind. Ihr Fleisch ist auch nicht so zart, als jener ihres, zumal wenn sie in trockener Luft zum Mollwerden gebracht werden. Sie enthalten 5

harte Steine, die fest am Fleische hängen, gekrümmt, und nach Art der Zwetschenkerne gereift und höckerig sind. Sie sind sehr hart, und enthalten einen Kern oder Samen, der an Gestalt und Geschmack einem kleinen Apfelkerne gleicht, mit einer gelben Haut überzogen. Selten haben die Steine Samen, auch keine Höhlung, sondern sind fast ein bloßer Stein. Die Früchte reifen im Oktober.

Die Triebe des Baums sind dick, dunkelbraun, mit grauen Punkten stark getüpfelt, an jedem Auge gebogen; die Augen sind sehr klein, mit einer zugestumpften Spitze und liegen wie angeleimt auf; die Blätter haben die Größe und Gestalt der des Laurusbaums, sind dunkelgrün mit großen Adern.

2) Die Mispel ohne Kern. Neflier à fruits sans noyaux.

Sie hat die Form und Krone, wie die Garten-Mispel, ist aber nur halb so groß; hat zwar ebenfalls 5 Steine, aber die Kerne fehlen darin; sie können also nur durch Pfropfungen fortgepflanzt werden. Das Fleisch ist etwas zarter und besser, als das der andern Mispeln; sie reifen mit denselben.

Die Triebe an diesem Baume sind dünner, nicht so dunkelbraun, mit subtilen gelbröthlichten Punkten. Sie haben einige Dornen. Die Augen sind viel größer, länglichter und stehen vom Zweige ab. Die Blätter sind kleiner und viel kürzer als bey jenem.

§. 4.

Von dem Azerolenbaume.

Zu dem Mispelgeschlecht gehört auch die Azerolenfamille, die überaus zahlreich ist, wovon uns aber nur diejenige angehen, die eßbare Früchte haben; die übrigen sind hauptsächlich für Lustgebüsche und botanische Gärten. Ihre Früchte sind trocken und mehligt; sie werden zu verschiedenen Confituren gebraucht.

Der Baum ist klein und zwergartig oder buschartig; hat dreylappigte Blätter, die oben hellgrün, und unten weißlich sind; starke Triebe, mit weißlichter Wolle; lange Stacheln; Blüthesträuße, von 12 bis 16 Blu-

men, woran jedoch selten mehr als 6 oder 7 Früchte sich ansetzen. Die Frucht ist klein, meistens wie grosse Kirschen, rund oder etwas birnförmig, mit einer breiten Blume nach Art der Mispeln. Von Farbe ist sie schön roth; es giebt aber auch weißlichte, oder bleichgelbe. Ihr Fleisch ist hellgelb, mehligt, von säuerlichem aber weinigtem Safte. Die Frucht hat 2 harte, grosse, ungleiche und auf der einen Seite breitgedrückte Steine. Man kann sie auf Weißdorn pfropfen, welcher ihre Mutterart ist.

Die mit eßbarer Frucht sind:

1) Der Italienische weiße Azerolenbaum. Azerolier blanc d'Italie.

2) Der Azerolenbaum aus Canada. Crataegus Coccinea. Scharlachrother Hagedorn. (Linn. 1. Th. 121. Gatt.)

Seine Frucht ist hochroth, von Gestalt wie etwa die kleine Zuckerbirn Sept en gueule, mit weißlichten Punkten besäet. Die Blume hat sehr lange, schmale, vertrocknete Blumenblätter, ein langes Stielchen, das an einem besondern Knöpfchen am Fleische der Frucht steht. Unmittelbar unter der Blume oder dem Kelche steht das grosse Kernhaus mit 5 Fächern, worin 5 steinharte, nierenförmige Kerne befindlich sind, wovon jeder an der Spitze einen vertrockneten Staubfaden stehen hat. Der Stein spaltet sich zwar, aber das kleine fast unsichtbare Keimchen ist aussen angewachsen. Das Fleisch ist mehligt, angenehm, säuerlich, und wird hauptsächlich zum Einmachen und zu Confitüren genutzt. Die Frucht reift Mitte Septembers. — Der Baum steht in allem dem folgenden virginischen Azerolenbaume, Crat. Crus galli, gleich, nur daß er keine so grosse Stacheln und überhaupt selten Stacheln hat. Sein Vaterland ist Virginien und Canada.

3) Der Virginische Azerolenbaum. Crataegus Crus galli, Linn.

Dieser hat die größten Dornen und Stacheln, und schickt sich vortrefflich zu Hecken. Seine Früchte sind roth,

haben 5 halbmondförmige Steinchen, und reifen Ende Septembers.

4) Crataegus Azerolis. Der Azerolapfel.

Fünftes Kapitel.

Vom Speierlingbaume und der Atlaskirsche oder Elsebeere.

§. 1.

Beschreibung des Speierlingsbaums und seiner Eigenheit.

Der Speierlingbaum (Sorbus domestica Linn.) auch Speierling, Spierbaum, Sperber, Sperbaum, Escheritzenbaum rc. genannt, wird von Linnée in die dritte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gesetzt, die den Namen Icosandria Trigynia führt, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden und 3 Staubwege haben. Botanisch wird der Baum so beschrieben: Sorbus sativa foliis pinnatis subtus villosis, d. i. Sorbus mit gefiederten Blättern, welche auf der untern Fläche rauh sind, und mit großen Büscheln weißlichter fünfblätteriger Blumen, auf welche apfel- oder birnförmige, röthlichte Früchte folgen, die in Büscheln hängen, und 3 oder 4 Samenkörner enthalten.

Der Baum erreicht eine Höhe wie der größte Eichenbaum, auch wohl sein Alter. Er nimmt in allerhand Erdreich vorlieb, doch ist ihm ein milder, frischer und guter Boden der zuträglichste. Auch liebt er nicht sehr einen Stand, wo er der Sonne beständig ausgesetzt ist. Er ist eigentlich ein wildes Gewächs. Seine Blätter sind wie die des Vogelbeerbaums, Quitschen, Ebereschen (Sorbus Aucuparia,) und davon nicht zu unterscheiden, nur daß die Blätter des Vogelbeerbaums unten an der Rippe

roth sind, jene aber grün. Seine Blüthe erfolgt spät, und wird auch von Blitzen sehr leicht verdorben. Seine hiesige Tragbarkeit, indem er schon in 8 Jahren nach seiner Anpflanzung vom Kerne an, Früchte bringt, und in 20 Jahren schon ein ergiebiger Baum ist, widerlegt, was du Roi in seiner wilden Baumzucht sagt: „daß er 60 Jahre „alt seyn müsse, um reichliche Früchte zu tragen" und was Burgsdorf behauptet: „daß die aus Samen erzogenen „Speierlingbäume unter dem 50sten Jahre nicht Früchte „brächten." Beyde würdige Männer müssen den Baum nicht selbst erzogen haben.

§. 2.

Dessen Fortpflanzung und Erziehung.

Wegen des Bedürfnisses in englischen Gärten bey so mancherley wilden Bäumen, die sich schwer durch Samen erziehen lassen, muß man jetzt zu allen künstlichen Fortpflanzungen seine Zuflucht nehmen. So hat sich denn jetzt auch ergeben, daß man den Speierlingbaum durch Pfropfen auf den Vogelbeerbaum füglich fortpflanzen kann.

Ihre Fortpflanzung durch Kerne geschieht, wie mit andern Obstkernen, wovon oben umständlich gehandelt worden ist; bey trockener Witterung aber gehen sehr viele von den Pflanzen ab. Ihre Erziehung in der Baumschule kommt auch mit derjenigen der Aepfel- und Birnbäume überein, wobey zu merken ist, daß die jungen ausgesetzten, oder in der Baumschule bleibenden Schößlinge, wenn sie darin etwas dick und stark werden, eine Art von Brandflecken und zwar oft sehr häufig bekommen. Man kehrt sich aber nicht daran. So sehr diese Flecken den jungen Baum verunstalten, so wenig schaden sie Ihm; in der Zukunft verwächst alles wieder. Man unterläßt auch das Ausschneiden dieser vermeintlichen Brandschaden.

§. 3.

Von der Frucht des Spierlingbaums und deren Gebrauch.

Die Frucht des Speierlings wird im Herbst zeitig; wenn sie etliche Tage liegt, so wird sie teigig. Sonst kann man sie wegen ihres strengen zusammenziehenden Saftes nicht genießen. Man hat hier aber vor wenigen Jah-

ren entdeckt, *) daß sie einen vortrefflichen Wein in großer Menge giebt. Der Wein davon wird nicht nur von Farbe sehr schön, sondern auch stark und gut. Es müssen aber Aepfel mit untergekeltert werden, wo denn 1 Malter Speierling und 2 Malter Aepfel 1 Ohm sehr vorzüglichen Cyder geben. Wegen dieses Vorzugs ist hier auch der Baum häufig gepflanzt.

§. 4.

Beschreibung der Speierlingsarten.

1) Die Birnspeierlinge.

Diese haben die Größe und Gestalt wie Kirschbirnen, sind grünlichgelb, an der Sonnenseite roth, unten am Stiele spitz und oben rund.

2) Die Aepfelspeierlinge.

Nur einige sind rundlich, die allermeisten haben dieselbe Form wie die Birnspeierlinge, sind aber größer und dicker. Beyde Arten wachsen klumpig beysammen, wie die Vogelbeeren; es sind deren oft 6, 10 bis 12 Aepfel oder Birnchen an einem Klümpchen beysammen.

3) Der Bastard-Speierling. Sorbus hybrida.

Dieser Baum, welcher in Gothland, in Schweden und in Norwegen zu Hause ist, auch bey uns gut gedeiht, scheint eine Abart von dem wilden Speierling und dem Meelbaum (Crataegus Aria) zu seyn, wie Linné muthmaßt. Seine Blätter sind zwar gefiedert, aber die äußersten wachsen zusammen, und Linné beschreibt ihn so: Sorbus foliis semipinnatis, subtus termentosis. Die Blüthen und Blumensträuße sind wie bey dem wilden Speierling beschaffen und die Blumen haben auch drey Staubwege. Die Früchte und Beeren sind sehr klein und haben die Größe und Gestalt der folgenden Elsebeere oder Atlaskirsche. Ihre Farbe ist dunkelviolett, ins Schwärzliche

*) Doch hat Du Roi dieses Geheimniß längst bekannt gemacht, indem er in seiner Herbkeschen wilden Baumzucht II. Th. S. 424. sagt: „mit vielem Nutzen geben sie eine Art des Cyders „und einen starken Branntwein."

spielend, mit einem starken himmelblauen Staube belegt; sie hängen an langen violetrothen Stielen klumpenweis und sehr voll. Ihre Haut ist sehr zart, und das Fleisch darunter schön roth und nach Innen röthlichgelb. Sie sind saftreich, müssen aber auch wie die Haußspeierlinge zum Genuß teigig werden, wo sie dann eine angenehme Säure haben, etwas süßsäuerlich, zarter und besser sind, als die Speierlinge. Die Kerne, welche den Birn- oder Aepfelkernen gleichen, sind selten alle vollkommen, und gelbbräunlich. Mit Aepfeln gekeltert, liefern sie einen vortrefflichen Obstwein. Vorzüglich gut sind sie, Brantwein daraus zu brennen. Der Baum wird entweder auf Weißdorn oder auf Birnwildlinge gepfropft.

§. 5.

Von der Atlaskirsche, Elsebeere.

Wilder oder Ahornblätteriger Speierbaum.

Crataegus torminalis.

Man findet unter dem Namen Atlaskirsche in manchen Waldungen, besonders an der Bergstraße, einen Baum, der eben sowohl als der Speierling oder Sperberbaum zu den Obstfruchtbäumen gehört, und in verschiedener Rücksicht mehr Aufmerksamkeit und eine fleißigere Anpflanzung wenigstens in den Waldungen und an entbehrlichen Plätzen verdiente. Dieser Atlaskirschenbaum *) gehört zu

*) Man bezeichnet oft auch mit dem Namen Atlaskirsche die sogenannte Amerikanische Kirsche, die Alkekergi Physalis somnifera caule fruticoso ramis rectis, floribus confertis, Lin. Ihr Vaterland ist Mexiko und Spanien. Die aufrechtstehenden Aeste, deren 6 auch 7 aus einer Wurzel erwachsen, sind mit vieler Wolle überzogen. Die Blätter stehen paarweise gegen einander über, sind eyförmig, weich und haarig anzufühlen. Drey, vier, auch mehrere Blumen sind am Blätterwinkel befestigt. Das Blumenblatt ist blaßgelb, glockenförmig und nicht viel größer, als der Kelch. Dieser schließt sich in einem gelblichweißen Balge, worin eine orangegelbe Frucht und runde Kirsche ist. Die Frucht hat einen Ananasgeruch, einen weinsäuerlichen angenehmen Geschmack und ist, mäßig genossen, sehr gesund. Sie wirkt stark auf den Urin. Der Same, den sie enthält, wird in ein Mistbeet gesäet, und warm gehalten. Die Pflanze verträgt ausgesetzt viel Gießen, und fordert

dem Speierlingsgeschlechte, so abweichend auch seine Blätter sind. Linné in seinen Spec. Plant. hat den Sorbus mit dem Crataegus torminalis vereinigt. — Seine Rinde ist weißgraulich, die Augen, groß und voll, treiben sehr früh, und seine Blätter haben die Gestalt der Traubenblätter oder des Ahorns, sind unten weißwollig, oben dunkelgrün. Seine Blüthe gleicht völlig der Speierlingsblüthe, und ist ein Doldengewächs in Trauben zu 30 bis 40 Blüthen. Sie hat 5 kleine ganz weiße Blumenblätter, die hohlgebogen sind. Die schneeweißen Staubfäden sind an den Blumenblättern neben angewachsen; die Staubbeutel sind grünlichgelb, der Stempel ist oben gespalten, und die 2 Theile gekrümmt. Er blüht Mitte Mays mit den Speierlingen. Die Frucht ist eine Beere von der Größe einer Haselnuß, fast birnförmig; der Stiel steht in einer kleinen Vertiefung, so wie auch die Blume. Die Frucht ist, wie die der Speierlinge und Mispel nicht eßbar, ehe sie moll wird, welches in wenigen Tagen geschieht. Das Fleisch gleicht dann einem sehr zarten Mark, hat viele, aber sehr angenehme Säure und einen Geschmack, der viele Aehnlichkeit mit der Hagebutte hat. In der Mitte hat sie einen rothbraunen Kern, den ein sandiges unsaftiges Fleisch umgiebt. Dieser Kern ist länglicht ohne spitz zu seyn; er gleicht im Geschmack einem Apfel- oder Birnkern. Der Baum wird sehr groß, gegen 60 Fuß hoch. Sein Holz hat die Feinheit des Birnbaums, ist weißgelblich und übertrifft an Härte das Buchenholz. Der Baum wird gegen 200 Jahre alt. Es ist daher nicht zu begreifen, wie es gekommen seyn mag, daß man in den allermeisten Gegenden und Waldungen bis jetzt so wenig oder gar keine Rücksicht auf diesen nützlichen Baum genommen hat, da er bey seinem starken Wachsthume, (der zwar im ersten Setzjahr sehr langsam, hernach aber desto schneller ist,) und bey der Güte seines Holzes, wenn es auch nur zum Brennen wäre, eine vorzügliche Anpflanzung verdient hätte. Vielmehr ist er bisher aus Unkunde mit anderem Busch-

---

Sonne. Allein da sie nur eine 2 bis 3 Jahr dauernde Pflanze ist, so gehört sie nicht in unser Obstreich.

holze jährlich umgehauen worden, ohne daß man schöne Stämme zu weiterem Wachsthum hätte stehen lassen.

Die jungen Stämme des Baums nehmen die Pfropfung mit Birnen sehr gut an, und werden darauf dauerhaft. Jedoch steht es noch dahin, ob die Früchte davon in ihrem Geschmacke nicht leiden. Er selbst läßt sich wieder auf Birnstämme pfropfen.

Sechstes Kapitel.

Der Kornelkirschenbaum.

§. 1.

Natur und Beschaffenheit des Baums und seiner Blüthe und Früchte.

Der Kornelkirschenbaum (Cornus mascula Lin.) ist ursprünglich auch ein Waldgewächs; man trifft ihn in vielen Gegenden Teutschlands wildwachsend an, besonders in Niederösterreich, bey Lüneburg, Göttingen, auch in den Wäldern der Schweiz. Man pflanzt ihn nun auch in allen beträchtlichen Gärten, weil er sich nicht nur durch die Schönheit seiner Früchte empfiehlt, sondern weil diese auch zum Genuß unter den andern Segensgeschenken der Pomona eine angenehme Abwechslung machen, und sonst von mancherley Nutzen sind. Er wird in allerley Gestalten, als Hochstamm, Kugelbaum und besonders als Pyramide gezogen. Als Baum erreicht er eine Höhe über 20 Fuß; auch kann man ihm eine recht schöne Krone anziehen. Er hat eine rauhe, dunkelgraue und röthlichte Rinde. Die Blätter sind länglicht, eyförmig zugespitzt, ungezahnt, von einer sattgrünen Farbe, und stehen an kurzen Stielen einander gerade gegenüber. Seine Blüthen treibt dieser erste Frühlingsbothe unter den Obstbäumen oft schon im März, vor dem Mandelbaume und lange vor seinen Blättern; die Bienen finden daran ihre erste Nahrung. Die Blüthen kommen haufenweise in Dolden kleiner gelblichgrünen Blumen zu 20 und mehr bey einander an den Enden und

Seiten seiner Zweige hervor. Seine länglichte Beerenfrüchte, die er im Herbst liefert, haben das schönste Roth, sind weinsäuerlich und angenehm, zugleich eine gesunde Frucht. Sie werden etwas spät reif, und sind am besten, wenn sie vom Baume abgefallen, auch wohl halbteigig sind. Sie sind alsdann dunkelroth. Sie haben 2 Kerne in zwo Zellen.

Diese schönen Früchte sind nicht nur angenehm zum frischen Genuß, sondern sie dienen auch zur Küche, zur Arzeney, zu Confituren, und geben auch einen guten Branntwein, so wie seine Blätter einen angenehmen gesunden Thee, der dem Geschmacke des Kaiserthees ähnlich ist. Sein Holz ist weißgelblicht, hart und fest, und läßt sich wie Buxbaum verarbeiten. — Der Baum ist sehr dauerhaft, widersteht der größten Kälte, und kommt überall fort, in jedem Boden, wenn er auch mager ist, und in jeder Lage, sie sey schattig oder sonnenreich; in feuchtem und trockenem Boden, auf Felsen und in tiefem Erdreich. Das beste für ihn ist ein gemäßigter frischer Boden, der unangenehmste aber ein sehr feuchter.

§. 2.

Seine Fortpflanzung, Erziehung und sein Schnitt.

Man hat bey der Fortpflanzung und Pflege dieses artigen Baums keine sonderliche Mühe. Man kann ihn durch den Samen, durch Absenker, durch Steckreiser und durch Wurzelschossen fortpflanzen. Der Same oder die Kerne werden sogleich nach ihrer Reife im Oktober mit ihrem Fleische einen Zoll tief in die Erde gelegt, oder wenigstens den Winter über in einen Blumentopf, dessen Erde fleißig angefeuchtet wird. Sie liegen 2 Jahre in der Erde, wenn man sie erst im Frühjahre einlegt. Zu Stecklingen werden die Zweige nach obiger Anweisung abgerissen; wenn es füglich geschehen kann, daß der Knorpel daran bleibt, so wird derselbe zurecht geschnitten, mit Baumkitt versehen, 9 Zoll tief in die Erde gerade stehend eingesetzt, und 3 Zoll über der Erde hervorstehend gelassen. Man muß sie aber wie alle Stecklinge feucht halten. Die Absenker oder die im Oktober oder November in die Erde gebogenen diesjährigen Zweige bewurzeln sich schon im ersten

Jahre hinreichend, so daß sie im nächsten Herbst abgelöst und versetzt werden können. Was die Wurzelausläufer betrifft, so geht es desto geschwinder mit ihrem Wachsthume, je stärker sie sind.

Seine Kultur und Pflege verursacht nicht viele Mühe. Er verträgt das Messer sehr gut. Die schönste Gestalt macht er als Pyramide, wobey man ihn zu 20 Fuß Höhe bringen kann. Die Zierde seiner hochrothen Beeren gewährt eine unvergleichliche Ansicht. Da er gut buscht, so läßt er sich auch zu guten Hecken ziehen.

§. 3.

Beschreibung seiner Spielarten.

1) Hochrothe sind die gewöhnlichsten. Sie sind glänzend und glatt, wie alle übrige.
2) Gelbe sind seltener.
3) Frühe weiße oder wachsgelbe.
4) Frühe schwarzrothe.
5) Frühe panaschirte, zwey Arten.
6) Die frühesste rothe.
7) Größte rothe, die beste Varietät zum Gebrauch.
8) Grosse rothe späte.
9) Späte dunkelbraune oder schwarze.
10) Späte weiße.
11) Späte panaschirte.
12) Gemeine rothe, die allerspäteste, welche am Baume bleibt, bis es gefriert.

II. Klasse.
Steinobst.
A. Pfirschen. B. Aprikosen. C. Kirschen. D. Pflaumen.

Siebentes Kapitel.
A. Vom Pfirschenbaume.
§. 1.
Naturgeschichte und Beschreibung des Pfirschenbaums.

Der Pfirsch, Pfirsich, Pfersichbaum (Amygdalus Persica Linn.) stammt aus Persien ab, wie schon der Name des Pfersichs (Persica mala) entdeckt. Von da gelangten diese Bäume nach Griechenland, wo man sie schon längst gegessen hatte, ehe sie zu Rom bekannt waren. Theophrastus, der berühmte griechische Philosoph, welcher 318 Jahr vor Christi Geburt lebte, redet schon von ihnen, aber wie von einer fremden Frucht. Erst 30 Jahre vor dem Naturforscher Plinius wurden die frühen Pfirschen in Rom bekannt; damals stand der Preis der auserlesenen Pfirschen so hoch, daß manches Stück mit 300 Sesterzen (nach unserm Geld zwölf und einen halben Gulden) bezahlt wurde, welches eine ausschweifende Theurung war. Frankreich kann sich seit mehr als 100 Jahren rühmen, daß es in den Gegenden von Montreuil Pfirschen zeugt, die nicht leicht an Größe und Schönheit übertroffen werden.

Linné nimmt den Pfirschenbaum als eine Art Mandelbaum an, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehört, die er Icosandria Monogynia nennt, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, deren Blumen 20 bis 30 dem Kelche

in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Botanisch wird er so beschrieben: Amygdalus (Persica) foliorum serraturis omnibus acutis, floribus sessilibus solitariis, d. i. Amygdalus, mit Blättern, deren Sägeeinschnitte alle spitzig sind, und mit einzelnen festsitzenden Blumen, welche 5 Blätter haben, und auf welche grosse, runde, auf der Oberfläche entweder mit einer zarten Wolle bedeckte, oder auch glatte Früchte folgen, die ein delikates, entweder saftiges oder festes Fleisch haben, in dessen Mitte eine bittere Mandel oder ein bitterer Kern in einer steinharten Schale eingeschlossen ist.

Der Pfirschenbaum erreicht, wenn er hochstämmig erzogen wird, eine ganz mittelmäßige Höhe von 15 bis 20 Fuß; er macht eine schön gebildete Krone, mit langen, schmalen, lanzetförmigen, am Rande ausgezackten Blättern, vielen langen grünen Sommerschossen, und zur Zeit der Blüthe mit den schönsten rothen Blumen. Er liefert eine der alleredelsten Früchte, die zugleich dem Auge und der Tafel den reitzendsten Anblick gewähren, und wohl paradiesische Früchte genennt werden können. Die Menge ihres weinhaften Saftes, die Zartheit und der Wohlgeschmack ihres niedlichen Fleisches und zugleich die ansehnliche Grösse dieser schönen Frucht legt ihr einen wesentlichen Werth bey, dem nichts abgeht, als daß sich ihre Haltbarkeit nach der Reife auf wenige Tage beschränkt. Sie ist nur als Sommer- und Herbstobst zu betrachten.

Die Pfirschensorten sind sehr mannigfaltig; sämmtlich aber theilen sie sich in zwey Hauptstämme, sie sind entweder wollig oder glatt. Der mit wolligter Haut (von den Franzosen Pêches und Pavies genannt) deren gewöhnlich hartes Fleisch sich nicht vom Steine ablöst, wie bey den Pêches nach ihrer Reife, heißt auch Melacoton oder Mirlicoton, wegen der starken Wolle, die sie umgiebt. Hievon giebt es die meisten Abarten. Von den glatten und glänzenden aber (die bey den Engländern Nectarines und bey den Franzosen Brugnons heissen, wenn sie sich nicht vom Stein lösen, und Violettes, wenn sie vom Stein gehen) hat man

weniger. Jede Art behält ihr Eigenes und Charakteristisches, wenn sie auch wild durch die Kerne fortgepflanzt wird, weil ein Kern von der glatten Pfirsche keine wolligte Art erzeugt, ein Kern von der wolligten keine glatte.

Man schätzt die Sorten desto höher, je weinhafter und süßer der Saft, und je reitzender der Geschmack des Fleisches ist. Zu ihren äußerlichen oder übrigen Vorzügen gehört, daß sie groß sind, daß ihre Farbe schön und hoch, die Haut fein ist, und leicht vom Fleische abgezogen werden kann, auch keine starke Wolle und inwendig einen kleinen Stein habe. Mehligtes, trockenes oder zähes Fleisch, herber Saft und dicke Wolle sind demnach Unvollkommenheiten einer Pfirsche.

Der Baum liebt den guten süßen, gewächsartigen, etwas trockenen Boden, wenn er auch mit Leimenerde vermengt ist. Unter allem ist ihm eine flachsüdliche Lage die allerangemessenste; er wird daher gewöhnlich an Mauren und Spalieren gepflanzt. Dem Froste ist sowohl sein Holz, als vornehmlich seine frühe Blüthe unterworfen, weswegen man dieselbe durch vorgehängte Tücher, Strohmatten 2c., im Winter aber durch vorgesteckte Tannenreiser zu schützen pflegt. Seine Blumen und Früchte treibt er unmittelbar ohne Stiele aus den Augen der jüngsten Sommerlatten, die zugleich neue Schossen zur nächsten Jahresfrucht hergeben. Selten tragen diejenigen Zweige noch einmal, welche schon Früchte geliefert haben, nur bisweilen an kleinen sogenannten Fruchtträgern, die sich wohl manchmal an dem zweyjährigen Holz erzeugen.

§. 2.

Ihre Fortpflanzung und Erziehung.

Pfirschenbäume werden, wie die Aprikosen, gewöhnlich auf Pflaumenstämme okulirt. Sie werden zwar auch auf Mandel-, Aprikosen- und Pfirschenkernwildlinge veredelt; auch werden sie besonders auf Aprikosenstämmchen von vorzüglicher Güte. Indessen macht die Zusammenkunft dieser beyden weichen und zärtlichen Hölzer in unserem Klima, das doch oft strenge Winter hat, sie etwas zärtlich und dem Verlust leichter unterworfen.

Pfirschbäume, die man aus blossen Kernen hochstäm-

wild erzieht, ohne sie zu okuliren, geben auch oft eine gar niedliche Frucht, welche zwar nicht so groß und so ansehnlich, aber doch recht gut und schmackhaft ist, und Bäume, die frühzeitiger und reichlicher tragen als die Zwergstämme. So trifft man dergleichen wilde Pfirschenbäume, so wie Mandelbäume bisweilen in den Weinbergen an. Wer aber große und schöne Früchte haben will, der muß sie an Spalieren erziehen. Weil ferner diese Frucht sehr saftreich ist, und daher viele Sonne erfordert, die unten an der Erde am stärksten wirkt, so sind auch deswegen die niedrigstämmigen vorzüglich zu wählen.

Will man einen Pflaumenstamm zu einem hochstämmigen Pfirschenbaume okuliren, so setze man nie das Auge am Schafte ein, sondern lasse den Pflaumenstamm zur Krone wachsen, und beäugle dann die Kronenäste. Dadurch werden zwey verdrießliche Umstände vermieden: einmal wächst der Pfirschenstamm stärker in die Dicke, als der Pflaumenstamm, und dies würde nicht nur einen Mißstand verursachen, sondern auch dem Baume bey Wind und Sturm nachtheilig seyn; und dann verursacht auch das Abschneiden der Zweige am Pfirschenschafte Harzausflüsse, so daß der Schaft nicht so schön und gesund wird, als der des Pflaumenbaums.

Das Okuliren aufs schlafende Auge im August bleibt immer die vorzüglichste Art, die Pfirschenbäume zu erziehen. Das Pfropfen macht nicht nur einen schlechtern Baum, sondern ist auch bey Pfirschen und Aprikosen unsicher; manche Pfropfreiser bleiben dann aus. Beliebt aber doch das Pfropfen der Pfirschenbäume auf Pflaumen, so thut man wohl, wenn man nicht zwey Pfirschenreiser, sondern nur eines aufsetzt, und zugleich ein Mirabellen- oder Reineclodenreis, oder ein Reis von einer sonstigen guten Sorte Pflaumen; misräth das Pfirschenreis, so hat man doch noch einen andern guten und nützlichen Baum zu erziehen. Okulirt man, so muß man das Auge möglichst tief bey der Erde einsetzen, damit man hernach eine jede Gestalt von Zwergbäumen daraus erzielen könne. Und da man gern Frühpflaumen dazu wählt, bey diesen aber gegen den Herbst hin der Saft eher zurücktritt, als bey späten Pflaumen oder bey Aepfeln und Birnen, so muß man auch die Zeit zu

diesem Okuliren nicht versäumen, sondern es vornehmen, während sich die Pflaumenstämmchen noch am alten Holze lösen. Was man aber in jährige Schossen okulirt, das kann später geschehen, weil sonst die Augen bey einem warmen feuchten Herbste noch austreiben, und dann bey einem ungünstigen Winter leicht erfrieren.

Die Erfahrung lehrt, ohne daß man den Grund davon angeben kann, daß die Violetten- und Chevreusen-Sorten auf den gelben kleinen Frühpflaumen, einer gemeinen Art, Spilling genannt, am besten gedeihen; die meisten übrigen auf der Haberpflaume, Sanct Julianspflaume, auch Hundspflaume genannt, welche eine länglich-platte, dunkelrothe, unschmackhafte Pflaume ist.

Das Okuliren der Pfirschen auf Mandelwildlinge hat seine gute und schlimme Seite, wonach jeder Liebhaber wählen kann. Auf Mandeln schlägt das Okulirauge überaus gern an; es bleibt da fast keines aus; auch wird die Frucht auf Mandeln delikater. Das Unangenehme aber beym Pfirschenbaume auf Mandeln okulirt, ist einmal, daß er einen warmen, leichten, sandigen tiefen Boden haben muß, da der Pflaumenbaum für mehrere Arten von Erdreich und auch für etwas feuchtes paßt; und dann, daß Stamm und Wurzel des Mandelbaums etwas empfindlicher ist auf die Kälte als bey dem Pflaumenbaume, auch schwächlicher in Ansehung des Harzflusses.

Die Reiser, von welchen man Augen zum Einsetzen nehmen will, sollen nicht die dickesten und stärksten seyn, sondern mittelmäßige, aus deren mittlerer Gegend man gern solche Augen wählt, die doppelt sind, und ein Blüthe- und Holzauge haben.

Pfirschenbäume nach Art der Nelken oder Grasblumen fortzupflanzen, ist ebenfalls bey dieser Obstfrucht bequem, weil die Pfirschbäume gewöhnlich zwerg und niedrig gezogen werden und weil man leicht unten bey der Erde Reiser haben kann, um sie in die Erde zu beugen. Mit solchen niedrigstehenden Aestchen verfährt man, wie mit den Nelken. Man beobachtet an ihnen und versucht es, an welchem Auge das Reis am tiefsten in die Erde zu liegen komme. Dieses Auge muß nach unten hin stehen. Gerade unter diesem Auge, gegen den Stamm zu,

wird ein Quereinschnitt gemacht und das Reis wird halb durchschnitten, als wenn man es unter dem Auge gerade abschneiden wollte, aber nur bis in die Mitte des Markes läßt man das Messer gehen. Von dieser Mitte an wird dann nach der Länge, gegen die Spitze des Reises zu, fortgeschnitten und das Reis zwey Zoll lang gespalten, darauf behutsam in die Erde gebeugt, und etwas gerade aufgerichtet. Damit es in der Erde in seiner Stellung und in seiner angemessenen Tiefe stehen bleibe, so steckt man ein Hölzchen mit einem Häkchen (ein dürres Reis, das zur Seite ein ausstehendes Aestchen hat, und eine Gabel bildet,) auf diesen eingelegten Zweig über dem Einschnitte, legt reine Erde darauf, drückt sie etwas fest an, und scharret vollends den Einleger mit Erde zu, so daß über derselben 2 oder 3 Augen hervorstehen. Die Spitze des Einlegers wird also bis auf 2 oder 3 Augen gerade abgeschnitten. Dieses Einlegen kann im Herbst oder Frühjahr geschehen; das einzulegende Reis muß aber ein Sommerschoß seyn. Ist der Sommer trocken und heiß, so müssen die Einleger bisweilen begossen werden, sonst können sie keine Wurzel ziehen. Bey mäßiger Feuchtigkeit werden an den in der Erde befindlichen Augen sowohl, als hauptsächlich an dem untersten Auge, das man an dem Einschnitte ließ, Wurzeln entstehen, wie bey den eingesenkten Weinreben aus deren Augen. Man kann hernach im Herbst des zweyten Sommers, oder im folgenden Frühjahr aufgraben, unter den Wurzeln abschneiden und versetzen. — Solche von Absenkern erzogene Bäume haben den Vorzug, daß, wenn der Stamm in einem kalten Winter etwa erfriert, und die Wurzel neue Zweige hervortreibt, aus denselben ein Baum in seiner ächten Art erzogen werden kann. Daß aber mit dieser Methode im Großen nicht viel zu thun ist, wird jeder einsehen. Auch werden die Wurzeln nie das, was von einem veredelten Baume zu erwarten ist.

Uebrigens treiben die Pfirschen stark und wachsen geschwind, wenn sie einen ihnen zuträglichen Boden haben, der etwas trocken, nicht sehr fett, aber doch stark seyn soll. Denn in einem feuchten und fetten geilen Boden bekommen sie gern den Brand, und selbst die Früchte erhalten die Güte und den Geschmack darin nicht, als in einem trocke-

als andere; bauchigt, aber nicht genackt, sondern nur gerandet.

2) Die grosse Prinzessinpfirsche. Die grosse Lieblingspfirsche. In Holland: die Lakpfirsche. Grosse Mignonne.

Eine der besten und schönsten Pfirschen, mit zarter, gleichsam schillernder Wolle; auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern hellgrün ins Gelbe fallend. Das Fleisch ist weiss, auf der Sonnenseite unter der Haut rosenfarbig, schmelzend, delikat; der Saft gezuckert, erhaben, weinigt; der Stein mittelmässig gross. Es bleiben gemeiniglich Stücke vom Fleisch daran hängen. Sie reift Mitte Septembers.

3) Die rothe Magdalene. Madeleine rouge. Madeleine de Courson.

Rund, schön roth, dunkelblutroth, der Grund zitronengelb, wovon man oft wenig sieht. Das Fleisch ist weiss, um den Kern roth, schmelzend; der Saft gezuckert, gewürzt und erhaben. Reif wird sie Ende Augusts. — Auch vom ersten Range.

4) Die doppelte Montagne. Double Montagne. La Montauban.

Ist gross, rundlich, mit einem tiefen Spalte, auf der Sonnenseite dunkelroth, und hellroth vertrieben, übrigens gelbweiss. Sie hat ein feines gelblichtes Fleisch, gezuckerten und erhabenen Saft, reift Ende Augusts und trägt fleissig.

5) Die Edelpfirsche. Noble Pêche.

Sehr gross, rundlich, purpurroth, fein marmorirt; hat weisses Fleisch, ist um dem Steine herum schwachroth, von vortrefflichem Geschmack und reift Anfang Septembers.

6) Der Burdiner. Der Narbonner. Bourdine. Narbonne. *)

Vom Hochstamme eine der besten Pfirschen, gross, fast

*) Ein Landmann zu Montreuil, Namens Bourdin, hat sie an

rund; mit einer breiten tiefen Rinne; ist schön dunkelroth, hat feine Wolle, und gelbe Grundfarbe. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß, um den Stein herum sehr roth, mit weinreichem, erhabenem und herrlichem Safte. Sie reift Anfang oder Mitte Septembers, schickt sich vor andern zu Hochstamm, und ist ausserordentlich fruchtbar.

7) Die Kanzlerpfirsche. Chancelière. Véritable Chancelière à grandes fleurs.

Groß, etwas länglicht, mit einer schiefen Rinne, welche die eine Hälfte größer macht, mit einer kleinen Warze, feiner Haut, die auf der Sonnenseite schön roth ist, mit herrlichem Fleische und gezuckertem vortrefflichem Safte. Sie reift Anfang Septembers.

8) Die Maltheserpfirsche. Italienerin. Pêche de Malthe. P. d'Italie.

Eine ganz vortreffliche Pfirsche vom ersten Range. Ihr schmelzendes Fleisch ist von einer ganz ausnehmenden und angenehmen Süßigkeit, und von einem edlen Parfüm. Ihr Saft hat nicht das mindeste Wässerigte. Uebrigens ist das Fleisch weiß, ohne Röthe am Steine. Dieser löst sich nicht zum besten, ist sehr rund, hat aber eine scharfe starke Spitze. Die Pfirsche an sich ist rund, mittelmäßig groß, auf der Sonnenseite roth, und roth gestreift, übrigens gelb, mit einer etwas flachen Rinne und einem ganz kleinen Spitzchen. Sie reift gegen Ende Septembers.

9) Die frühe Purpurpfirsche. Pourprée hâtive. Véritable Pourprée hâtive à grande fleur.

Ansehnlich groß, fast ganz rund, mit feiner dichter Wolle, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern zitronengelb und stark roth punktirt, von zartem weißem schmelzendem Fleische, am Steine etwas roth, von er-

---

ersten erzogen. Sie kommt auch oft unter dem Namen Royale vor.

habenem weinigtem herrlichem Geschmacke. Sie ist reif nach der Mitte Augusts. — Vom ersten Range.

10) Die Venuspfirsche. Teton de Venus.

Eine treffliche Frucht; ziemlich groß, nicht ganz rund. Die Rinne hat oben eine starke Vertiefung; die Warze ist groß; die Haut von feiner Wolle besetzt; auf der Sonnenseite schwachroth, übrigens strohgelb. Sie hat feines, weißes schmelzendes Fleisch und ist um den Stein herum rosenfarbig. Der Saft ist fein und sehr parfümirt. Sie reift Ende Septembers.

11) König Georgspfirsche. In Holland: die Swolische. Double Swolisch. La Royale George.

Mittelmäßig groß, rund, mit einem tiefen Spalt in der Länge herunter, an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern weißlicht mit Roth getüpft. Sie hat schmelzendes, delikates, weißes Fleisch, das um dem Steine roth ist, von erhabenem Geschmack. Sie reift Anfang Septembers.

12) Die Sanftfarbige. Die Blondine. Teint doux.

Eine große, schöne, delikate Pfirsche, fast rund, mit einer Furche, die erst gegen den Stiel tief geht, einer feinen Haut, mit sehr leichter und feiner Wolle, auf der Sonnenseite zartroth, mit feinem weißem Fleische, mit schwachröthlichen Streifen um dem Steine, und gezuckertem vortrefflichem Safte. Sie reift Ende Septembers.

13) Die weinhafte Fromentinerpfirsche. La Vineuse de Fromentin.

Eine große, runde, am Ende etwas breitgedrückte Pfirsche, mit feiner ganz dunkelrother Haut und fahler zarter Wolle, weißem saftigem Fleische, um dem Stein stark roth, von häufigem Saft mit einem Weingeschmacke. Sie reift im August.

14) Die rothe Frühpfirsche. Avant-Pêche rouge. Avant-Pêche de Troyes.

Eine kleine Pfirsche; aber sehr delikat, rund, mit ei-

ner seichten Furche, und hat selten eine Warze. Die Haut ist fein, wolligt, auf der Sonnenseite schön roth, nach der andern hin heller roth, und dann hellgelb. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß; der Saft gezuckert und muskirt; der Stein löst sich meistens gut vom Fleische, bisweilen aber nicht. Sie reift Anfang Augusts.

15) Die gelbe Pfirsche. Gelbe Alberge. Safranpfirsche. Alberge jaune.*) Pêche jaune.

Eine mittelmäßig große, fast runde, gute Pfirsche, mit einer ziemlich tiefen Furche, und oben mit einem krummen Spitzchen statt der Warze; an der Sonnenseite dunkelbraunroth, übrigens schön gelb, mit fahler Wolle. Das Fleisch ist hochgelb, am Steine roth, schmelzend mit einem erhabenen, süßweinigten Safte und edlem Geschmacke. Sie ist reif Anfang Septembers.

16) Die schöne [illegible] frühe Peruvianerin. Belle Chevreuse oder Chevreuse hâtive.

Da diese Pfirsche auf ihrem Stande und Erdreiche sehr empfindlich ist, und sich nach Gestalt und Reife sehr gern abändert, so hat sie verschiedene Beynamen bekommen, weswegen man aber die Sorten nicht unnöthig vervielfältigen sollte. Sie ist ansehnlich groß, rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer seichten Furche, die ungleich theilt, und oben mit einem kleinen Knöpfchen; gelb, mit zarter leicht abgehender Wolle dicht besetzt; auf der Sonnenseite hochroth, und purpurroth gestreift. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, um den Stein herum weiß; der Saft gezuckert, etwas weinigt, und von sehr gutem Geschmack. Sie wird reif Ende Augusts, und taugt sehr gut zu Hochstamm.

17) Die große Blutpfirsche. Der Kardinal Fürstenberg. Cardinal Furstenberg.

Eine viel bessere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirsche, die blos Cardinal genennt wird, ein härteres

*) Man hat auch eine Pavie Alberge, wo der Stein nicht ablösig und mehr roth ist; man darf diese nicht mit ihr verwechseln.

Fleisch, einen geringern Saft und Geschmack hat, und blos zu Confituren taugt. Sie ist ganz rund, über und über dunkelroth, stark mit Wolle besetzt. Fleisch und Saft sind auch dunkelroth, doch nicht so sehr als bey der schlechten; sie hat auch einen weit bessern Geschmack, und ist eine schöne, saftige Pfirsche, die in ungünstigem Herbst doch noch gut zum Einmachen rc. dient. Sie reift Mitte Oktobers.

§. 5.

Wolligte Pfirschen mit Farbe und b) festem Fleische.

18) Die Galante, oder Bellegarde. Galante Bellegarde.

Eine sehr schöne, grosse und herrliche Pfirsche vom ersten Range, ganz roth auf gelbem Grunde und auf der Sonnenseite schwarzroth; mit sehr feiner Wolle, und seichter Rinne; etwas länglicht. Das Fleisch, obgleich fest, ist doch fein und voll Saft, gezuckert und von sehr gutem Geschmacke, um den Stein herum rosenfarbig. Sie reift Ende Augusts.

19) Die Wunderschöne. Admirable. Avant-Pêche admirable.

Auch eine prächtige Pfirsche vom allerersten Range. (Quintinye, der zwar im Tadel und Lobe ausschweift, und vor 130 Jahren noch nicht so viele Sorten gekannt hat, erhebt diese über alle.) — Sie ist sehr groß, rund, von seichter Rinne und kleiner Warze, von schöner Farbenmischung, auf der Sonnenseite schön roth, übrigens hell strohgelb mit feiner Wolle. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, weiß, um den kleinen Stein herum blaßroth, mit einem gezuckerten erhabenem Safte und vortrefflichem weinigtem Geschmacke. Sie wird nie mehligt, ist auch in mittelmäßiger Lage noch gut und reift Mitte Septembers.

20) Die kleine Lieblingspfirsche. Petite Mignonne. Double de Troyes.

Sie heißt nur klein, im Vergleich mit der grossen

Mignonne, ist aber doch ziemlich ansehnlich, meist rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer seichten Rinne, kleinen Warze und zarter Wolle; auf der Sonnenseite schön dunkelroth, übrigens weißgelblicht und roth punktirt. Das Fleisch ist fein, fest, weiß, selten mit rothen Adern, mit häufigem gezuckertem Safte von Weingeschmack, und sonst sehr gut. Der Stein lößt sich immer gut. Sie reift Ende Augusts.

21) Die Persische Pfirsche. Persique.

Eine schöne nicht große länglichte Pfirsche, auf der Sonnenseite marmorirt ziegelroth, übrigens stark gelb; von festem saftigem weißem Fleische, um den Stein herum hellroth, von erhabenem weinigtem etwas säuerlichem Safte, und überhaupt eine treffliche Frucht. Sie reift im September. Unter allen Pfirschen mißräth sie im Okuliren auf den Pflaumenwildling am wenigsten; sie schlägt fast auf allen sehr gut an. Auch im Stecken ihrer Steine artet sie nicht viel aus und giebt gute Wildlinge.

22) Die Portugiesische Pfirsche. Pêche de Portugal.

Groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelroth, übrigens gelbgrünlich, mit zarter Wolle und voll rother Flecken. Das Fleisch ist fest, weiß, von köstlichem Weingeschmacke, mit kleinem Steine. Sie reift Mitte Septembers.

23) Die Schöne von Vitry. Die späte Wunderschöne. Belle de Vitry. Admirable tardive.

Eine schöne, große runde Frucht, mit breiter, seichter Furche und einer kleinen spitzen Warze, auf der Sonnenseite hellroth mit Dunkel marmorirt, übrigens schön gelb, hie und da mit dunklern Flecken, mit langer weißer, aber leicht abgehender Wolle. Sie hat ein festes, feines, weißes Fleisch, am Steine mit rothen Adern, von erhabenem und sehr angenehmem Geschmacke, und reift Ende Septembers. Sie muß etliche Tage auf dem Lager nachreifen.

24) Die wollige Nivette. Nivette veloutée.

Eine große, länglichte, gute Pfirsche, mit einer breiten seichten Furche und kleinen spitzigen Warze, mit feiner dichter Wolle, gelber Grundfarbe; auf der Sonnenseite schwachroth mit dunklen Flecken. Sie hat ein süßes, weißes, um den Stein herum rothes zuckersüßes Fleisch, von einem angenehmen und vortrefflichen Geschmacke, reift Ende Septembers, muß aber etliche Tage liegen bleiben.

§. 6.

Wolligte ungefärbte Pfirschen a) mit schmelzendem Fleische.

25) Die weiße Frühpfirsche. Avant-Pêche blanche. In Holland: die Früh-Montagne.

Die kleinste und früheste Pfirsche; rund, mit einer tiefen Furche und mit kleinen Knöpfchen, zart wolligt, weiß, ins Strohgelbe fallend. Das Fleisch ist weiß, saftig, muskatellerartig und angenehm; es wird aber bald mehligt. Reif wird die Frucht Anfang Julius.

26) Die weiße Magdalene. Madeleine blanche.*)

Sie ist ziemlich ansehnlich, rund, mit einer oben und unten tiefen Rinne, und einer ganz kleinen Warze; fast überall weiß, ins Gelbe spielend, doch auf der Sonnenseite meistens lebhaft roth, und durchaus mit feiner Wolle besetzt. Das Fleisch ist delikat, fein, schmelzend, mit gelblichten Streifen, und um den Stein herum rosenroth. Der Saft ist muskatellerartig, gezuckert und trefflich. Sie reift Mitte Augusts.

§. 7.

Wolligte ungefärbte Pfirschen.

b) mit hartem Fleische.

27) Die Pfirsche mit gefüllter Blüthe. Die Rosenpfirsche. Pêche à fleurs doubles.

So groß und stark gefüllt die Blüthe auch ist (welche Art Bäume äußerst selten Früchte ansetzen,) so bringt die-

*) Man hat auch eine Pavie Madeleine mit festem Fleisch, die zu Anfang Septembers reif ist.

ser Baum doch nach etlichen Jahren unfruchtbarer Blüthen sehr viele Früchte, weil sich nicht bey allen Blüthen die Staubfäden in Blumenblätter verwandeln. Denn wenn dieses ist, so fällt die Befruchtung weg. Die Blumen haben bisweilen 2, 3 auch 4 Stempel, weshalb es oft Zwillinge giebt, ja drey- und vierfache Früchte, welche letztere aber bald wieder abfallen. Diese haben eine mittelmäßige Größe, sind rund und haben eine nicht tiefe Rinne. Die Haut ist stark wolligt, gelblichgrün, sehr selten mit einem Anflug von merklicher Röthe. Ihr Fleisch ist weiß, wenig saftig, und zwar nicht von besonderer Güte, aber doch von angenehmen Geschmack. Nur erfordern diese Früchte einen guten Sommer; ihre Zeitigung ist Ende Septembers. Sie dauern fast den ganzen Oktober hindurch. Man muß sie hängen lassen, bis sie von selbst abfallen. Sie können auf dem Lager noch nachreifen und halten sich lange, ohne zu faulen. Am Steine bleibt viel Fleisch; er hat auch eine scharfe Spitze. — Der Baum macht viele Triebe, aber kurze und kräußige, da die Augen nahe bey einander sind. Seine Blätter sind dunkelgrün, fast gar nicht gezahnt, und endigen sich mit einer sehr schmalen Spitze. Nach Johannis rollen sie sich nach der Länge zusammen und zeigen die untere Seite. Ihre Blüthe ist eine wahre Pracht der Natur; sie bildet lauter Rosen. Ihre sanfte Röthe und der Bau der wohlstehenden häufigen Blättchen machen der schönsten Ranunkel den Rang streitig. Zudem setzt der Baum eine ungeheure Menge Blüthen an, so daß er ein einziges Bouquet der schönsten Rosen bildet, wo eine an der andern steht, daß sich das Auge an einer solchen prachtvollen Pyramide nicht satt sehen kann. Zu Scherbenbäumchen sind sie sehr tauglich.

§. 8.

B. Pfirschen, deren Stein am Fleische angewachsen ist mit hartem Fleische. Pavies.

a) Gefärbte.

28) Der monströse Härtling. Der rothe Härt-

ling von Pomponne. Pavie monstreuse. Pavie rouge de Pomponne. Pavie Camu.

Die Größe dieser schönen runden Pfirsche wird, zumal bey ältern Bäumen, ausserordentlich; sie bekommt oft 12 und mehr Zoll im Umkreise. Sie wird zugleich, wenn anders der Jahrgang und besonders der Herbst günstig und warm ist, in ihrer Güte vortrefflich. Sie hat eine seichte Furche, dünne Haut mit sehr feiner Wolle, ist auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weiß, ins Grünliche spielend. Das Fleisch ist weiß, um den Stein herum roth, und obgleich hart, doch saftig, gezuckert, weinigt und trefflich muskirt. Eine Zierde des Gartens reift sie im October; erfordert aber einen guten Sommer.

b) Ungefärbte.

29) Die grose Charlestowner Ananas-Pfirsche.

Diese sonderbare Pfirsche von ausserordentlich starkem Geruche ist ein Wildling, aus einem von Charlestown in Amerika gekommenen Pfirschkern erwachsen, und zwar höchstwahrscheinlich von der Safran-Pfirsche, Alberge jaune, abstammend; denn sie wird nicht nur auswendig, sondern auch inwendig hochgoldgelb. Wenn sie der Sonne sehr ausgesetzt ist, so erhebt eine sanfte Röthe ihre blendende Goldfarbe sehr und stellt dem Auge den schönsten Anblick dar. Ihre Größe ist anfangs sehr mittelmäßig, wird aber bey zunehmendem Alter des Baums oft sehr stark. Sie ist überhaupt nur recht zu beurtheilen, wenn der Baum mehrere Male getragen hat, wo sie den ersten Früchten fast gar nicht mehr gleicht. *) Sie ist meistens rund und mit einer oft ziemlich starken Furche. Ihr Geruch ist sehr stark, Safranartig, und erfüllt ein ganzes Zimmer. Ihr Fleisch ist goldgelb, härtlich und

*) Wenn ein Baum Wildling, oder aus dem Samen entstanden ist, so braucht er mehrere Jahre, bis seine Früchte das werden, was sie seyn sollen, nämlich veredelt. Denn ein Wildling hat stärkern Safttrieb, folglich vereinigen sich um so länger rohe Säfte mit dem zur Frucht bestimmten feinern Safte, der in den Ringelwüchsen bey fansterem Eintritte filtrirt wird.

von einem gewürzhaften, der Ananas sehr ähnlichen, Geschmacke und Parfüm; um den Stein herum ist es etwas kaum merklich rosenfarbig. Der Stein geht sehr hart vom Fleische. Er ist nicht groß, und nicht tief gefurcht. Auf dem Lager hält die Frucht sehr lange, und hat keinen Fehler, als daß sie spät zeitigt, nämlich erst gegen Mitte Octobers. — Der Baum treibt sehr lebhaft, hat schmale Blätter und ist sehr fruchtbar. Zu Hochstamm taugt er sehr gut; man muß ihm jedoch eine warme Lage geben.

30) Die kleine Charlestowner Ananas-Pfirsche.

Diese ist ebenfalls aus einem dieser amerikanischen Pfirschkernen entstanden. Sie ist zwar etwas kleiner als die vorhin beschriebene, aber noch lieblicher von Geschmack und hat mehr Ananas-Parfüm.

Eine sehr gute hierher gehörige Sorte von Pfirschen ist auch noch: die Pfirsche mit gefüllter Blüthe.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

II. Von der Familie der glatten oder nackenden Pfirschen.

A. Mit ablösigem Steine. Violettes.

Die Violetten sind nach dem verschiedenen Geschmacke der Liebhaber eine sehr vortreffliche Art Pfirschen. Sie haben meistens einen gewürzhaftern und bessern Geschmack, als die Pêches und Pavies. Was aber Viele daran tadeln, ist, daß sie ein trockeneres Fleisch haben, als die andern. Trocken ist ihr Fleisch zwar nicht zu nennen; es ist noch immer schmelzend genug; allein manchem Gaumen behagen die ganz saftigen und zerfließenden Pêches doch mehr. Bey der Erziehung fast aller Violetten findet sich nur der verdrießliche Umstand, daß ihnen die Ameisen, Wespen und andere Insekten ausserordentlich nachstreben, und daß daher eine Menge derselben verderben, wenn sie kaum anfangen zu reifen. Sie fallen dieselben vorzüglich an, nicht sowohl, weil sie glatt und ohne Wolle sind, sondern hauptsächlich wegen ihres starken Parfüms und Muskatellergeruchs.

1) Violetten mit schmelzendem Fleische.

31) Die Goldnectarine. The Gold Nectarine.

Diese vortreffliche Sorte stammt aus England ab. Die Pfirsche ist mittelmäßig groß, wie ein Borsdorfer Apfel, mehr rundlich, als länglicht; obgleich sie länger scheint, so mißt sie doch nur 1½ Zoll in der Länge und eben so viel in der Breite. Auf der einen Seite hat sie eine breite, nicht tiefe Furche und oben ein kleines Spitzchen. Die Haut ist schwarz-purpurroth, da wo sie die Sonne trifft; das Uebrige ist fein roth punktirt und weißlich gelb; oft finden sich auch hellweiße Flecken. In der schwarzrothen Farbe sind die Pünktchen silbergrau. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, voll süßweinigten edlen Saftes und von gutem Geschmack. Um den Stein herum, der eine ganz kurze, aber scharfe Spitze hat und sich gänzlich ablößt, ist das Fleisch schön roth. Ihre Reifezeit ist Anfang Septembers. Sie hält sich länger im Liegen, als die Pêches.

32) Die weiße Nectarine. The white Nectarine. White Nectarine of Weitzenfeld.

Diese Sorte ist von gleicher Gestalt und Größe; viele sind indessen etwas kleiner. Ihre Farbe ist durchaus gelblich-weiß oder blaß strohgelb; die meisten haben nicht das Mindeste roth; nur sehr besonnte werden etwas Weniges roth gesprengt auf der Sonnenseite. Ihr Fleisch ist hell, gelblich-weiß und hat hin und wieder ganz weiße Flecken. Es ist noch zarter und vollsaftiger als jener ihres; es hat einen sehr angenehmen Muskatellergeschmack. Der Stein ist eben so ablößig, als bey jener und von gleicher Gestalt; aber es ist sehr scharf und schneidend genarbt, welches man an wenigen Pfirschen findet. Sie reift mit jener. Der Baum ist an seinen weißlichten Blättern von den andern leicht zu unterscheiden. Er ist aber auch zärtlicher, als andere Pfirschenbäume, und verfriert viel leichter.

33) Die Kirschpfirsche. Pêche Cerise.

Warum diese Pfirsche gewöhnlich unter die Pêches gezählt wird, sehe ich nicht ein, da sie von glatter und glän-

zender Haut ist. Sie ist schön, klein, vollkommen rund, mit einer tiefen Rinne und grossen spitzigen Warze; auf der Sonnenseite schön kirschroth, auf der andern weiß, wie Wachs. Das Fleisch ist etwas zitronengelb, fein und schmelzend. In guter Lage und trockenem Boden ist der Saft ziemlich gut, sonst aber unschmackhaft, und dann nur der Schönheit wegen zur Tafel gut. Sie ist Anfang Septembers reif.

34) Die kleine frühe Violette. Petite Violette hâtive, auch Violette d'Angervilliers.

Eine runde, (wie Double de Troyes) etwas kleine, an den Seiten etwas breitgedrückte köstliche Pfirsche, mit einer seichten Furche und kleinen Warze; auf der Sonnenseite violetroth, mit Gelb durchflossen, übrigens weißgelblich. Das Fleisch ist ziemlich schmelzend, gelblich, um den Stein herum rosenfarb, mit einem gezuckerten, stark parfümirten Safte und herrlichem Geschmacke. Sie ist vom ersten Range und reift Anfang Septembers.

35) Die grosse rothe nackende Frühpfirsche. Grosse Violette hâtive.

Diese kommt mit der kleinen vorhergehenden überein, nur daß sie merklich grösser ist, aber keinen so starken Weinsaft, kein so hohes Parfüm und nicht die gänzliche Delikatesse hat, als jene. Sie reift zu gleicher Zeit mit ihr.

§. 10.

2) Violetten mit hartem Fleische.

Diese nennen die Engländer Nectarinen, wegen ihres edlen Nectarsaftes. Darunter sind vorzüglich:

36) Newingtons Nectarine. Brugnon de Newington d'Angleterre.

Eine grosse, schöne, auf der Sonnenseite glänzend rothe und fast über und über scharlachfarbige Pfirsche, mit gelbem, um den ablösigen Stein herum dunkelrothem köstlichem Fleische und muskatellerartigem Safte. Sie reift im August.

37) Die gelbe glatte Pfirsche. Jaune lisse.

Eine mittelmäßig grosse, ganz runde gelbe Pfirsche, an der Sonnenseite dunkelroth marmorirt. Das Fleisch ist gelb und fest, am Steine roth geadert. Bey einem warmen Herbst wird ihr Saft sehr angenehm, und bekommt einen Aprikosengeschmack. Sie reift Ende Octobers, und kann 14 Tage auf dem Lager bleiben.

§. 11.

B. Violetten mit nicht ablösigem Steine. Brugnons.

1) Mit hartem Fleische. Nectarinen.

38) Die violette Brugnon. Brugnon violette.

Sie ist sehr groß, wie die gröste Pfirsche; an der Sonnenseite braunröthlich und an der Wand grün. Sie kommt übrigens mit der Newington d'Angleterre sehr überein, reift aber später und wird grösser.

39) Der violette Muskateller Brugnon. Brugnon violet musqué. Auch die Römische Nectarine genannt.

2) Mit weichem Fleische.

40) Die späte Violetpfirsche. Die marmorirte Violette. Violette tardive. Violette marbrée. Violette panachée.

Sie gleicht sehr der grossen frühen Violette, ist aber nicht so rund, von mittelmäßiger Grösse, und oft wie eckigt, glatt, violett, auf der Sonnenseite mit kleinen rothen Flecken, wovon sie marmorirt aussieht, und auf der Schattenseite grünlicht. Das Fleisch ist gelblich, um den Stein herum roth, schmelzend, und weinigt. Sie reift im October.

Achtes Kapitel.

B. Vom Aprikosenbaume.

§. 1.

Abstammung und Beschreibung des Aprikosenbaums.

Diese schöne treffliche Steinobstfrucht hat ihren Namen von Aprico, an der Sonne gelegen, weil der Aprikosenbaum einen sonnenreichen Stand liebt, und in demselben seine Früchte am schönsten und besten werden. Er stammt aus einem warmen Himmelsstriche Asiens ab, wurde zuerst aus Armenien zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus gebracht und durch die Römer von da nach Italien verpflanzt; daher heissen sie armenische oder epirische Aepfel, Malum Armeniacum, Epiroticum, oder Orbiculatum. Zu Rom wurden sie erst 30 bis 40 Jahre nach Christi Geburt ein wenig gemein, und seitdem hat man deren in Europa verschiedene Arten gezogen.

Der Aprikosenbaum ist eine Art (Species) des Pflaumenbaums; weil er in Ansehung seiner Blumen und Früchte mit demselben sehr übereinkommt, so hat ihn auch der Ritter Linné zu demselben und zwar in die erste Ordnung der zwölften Klasse, gebracht, die er Icosandria Monogynia nennt. Sie begreift diejenigen Pflanzen in sich, welche 20 bis 30 dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und einen einzigen Staubweg haben. Der grosse Naturforscher beschreibt ihn so: Prunus (Armeniaca) floribus sessilibus, foliis subcordatis, d. i. Prunus mit festsitzenden Blumen und fast herzförmigen Blättern. Diese sind fünfblättrig; auf sie folgen grosse, rundliche, gelbe und fleischigte Früchte, welche einen Kern enthalten, der mit einer steinartigen harten Schale umgeben ist.

Der Aprikosenbaum wird nicht über 25 bis 30

Fuß hoch; er macht eine ausgebreitete Krone. Sein Holz ist sehr brüchig; weswegen man seine hochstämmigen Bäume so setzen muß, daß sie die Sturmwinde nicht greifen können. Er liebt einen trockenen, warmen, lockern, guten, tiefen Boden und eine sonnenreiche Lage. Denn da die Aprikosen, (auch die Pfirschenbäume) ausländische Gewächse sind, und aus einem heißen Himmelsstriche herstammen, so muß man sie in unseren kältern Gegenden nothwendig an einer Lage erziehen, wo die Sonne stark wirken kann, wenn man von ihnen schöne und wohlschmeckende Früchte erwarten will.

Bey kalten Wintern gehen viele hundert Aprikosenbäume schlafen; und weil dieser Baum auch sehr früh, schon im Februar und März blüht, so ist auch seine zarte schöne röthlichte Blüthe den Frühlingsfrösten gar häufig unterworfen. Es ist daher gut, wenn man den Baum so setzen kann, daß ihn zur Winterszeit die Morgensonne nicht erreicht, damit er nicht so früh austreibe, auch der Frost, wenn er ja getroffen ist, nicht so schädlich werde; denn wenn die Sonne ein verfrornes Gewächs bescheint, folglich es schnell aufthauet, so ist es sicher verdorben, weil seine vom Frost erstarrten Saftgefäße durch den Sonnenschein plötzlich ausgedehnt und zersprengt werden, da hingegen andere, die nach und nach im Schatten oder am besten durch Regen aufthauen, viel besser davon kommen, weil ihnen der Frost oft ganz unschädlich war. Deswegen ist es sehr rathsam, daß man einen solchen vom Frost getroffenen Baum in seiner Blüthe, ehe die Sonne aufgeht und ihn bescheinen kann, mittelst einer Gießkanne gut mit Wasser bespritzt, wodurch viele hundert Blüthen gerettet werden. An Mauren und Spalieren kann man die Blüthe der Aprikosenbäume bequem gegen den Frost schützen; auch durch vorgehängte Strohmatten oder Decken, die des Abends bey Gefahr vorgehängt und des Tags wieder aufgerollt oder abgenommen werden, bequemer aber durch die oben Th. I. S. 168. ff. beschriebenen Frostableiter.

S e i n e F r ü c h t e trägt der Aprikosenbaum vornehmlich am jungen vorjährigen Holze, an welchem Blüthe und Frucht unmittelbar aus den Augen hervorbrechen, oft

aber auch an kleinen Fruchtträgern des zwey- oder drey-jährigen Holzes, am meisten aber an den jungen Trieben vom vorigen Jahre. Er ist so fruchtbar und setzt so häufige Früchte an, daß man ihrer im May und weiterhin oft eine ziemliche Anzahl abnehmen muß. Die Aprikosen haben ein weit lockeres Gewebe, als die Aepfel und Birnen, welcher Umstand ihren schönen Geschmack erhöht, zugleich aber auch verursacht, daß sie sich nicht lange halten.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Die Aprikosen werden entweder auf ihren eigenen Kernwildlingen oder auf Pflaumenstämmen veredelt. Aprikosen auf Aprikosen zu veredeln ist nicht sehr rathsam, nicht nur, weil sie gegen den Frost zärtlicher werden, sondern auch, weil diese Art Bäume am meisten dem Harzflusse unterworfen ist. Es kann aber bey ihrer Erziehung nicht anders seyn, als daß ihnen manche Wunden verursacht werden müssen. Aber das Veredeln auf Pflaumen ist sowohl sicherer, als für die Gesundheit und Dauer des Baums dienlicher. Sehr gut aber ist dazu der gemeine Zwetschenbaum, die Hauspflaume, (Prunus domestica) besonders zum Okuliren auf das schlafende Auge, da sich die im Herbst eingesetzten Augen viel sicherer darauf erhalten, als auf den feinen Pflaumen, worauf die Augen täuschen, oft spät in den Herbst hinein gut aussehen, und am Ende doch noch schwarz werden und sterben.

Das Pfropfen der Aprikosen weder in den Spalt noch in die Rinde ist anzurathen. Außerdem, daß diese Veredlungsart vielfältig keinen so gesunden Baum schafft, als das Okuliren oder Kopuliren, so ist es bey Pfirschen und Aprikosen auch unsicher.*) Allein das Okuliren aufs schlafende Auge, und das Kopuliren im Früh-

*) Ein Freund von mir meldete mir, daß ihm das Pfropfen der Pfirschen und Aprikosen in den Spalt selten mehr mißlinge, seitdem er den Keil am Pfropfreise nicht mehr am Ende scharf zuschneide, sondern stumpf, so, daß das Mark nicht von den Seiten verletzt werde.

jahr habe ich bey dem Veredeln der Aprikosen ganz aufgegeben, da die Frühlingsfröste so vielfältig diese Bemühung vereitlen. Das bloß eingesetzte Aprikosenauge fängt nach seinem eigenen Naturtriebe früh im März an, in Saft zu treten und aufzuschwellen, und muß dann vor allen andern Arten okulirter Stämme dem Froste nicht selten unterliegen. Eben so die Augen an den kopulirten Reisern. Dagegen geht man am sichersten, wenn man diese Art Bäume um Johannis aufs treibende Auge okulirt. Meistens erhalten sie oft noch vor Winter solche starke Zweige, daß viele von ihnen im Herbst oder Frühjahr ausgesetzt werden können. Diejenigen aber, welche keinen so starken Trieb machen, und mit zarten Zweigen in den Winter kommen, verfrieren äußerst selten weiter, als an den Spitzen, wenigstens bleiben die beyden untersten Augen gut. Und da sie ohnehin im Frühjahr bis auf etliche Augen abgestumpft werden müssen, so war dieses allenfallsige Verfrieren im Grunde unschädlich. Was aber das Kopuliren im October, November und December betrifft, so finde ich, daß auch diese den Frühlingsfrösten weit mehr ausweichen, als die im Frühjahr kopulirten, welche schon im Safte aufgesetzt werden. Denn bey den im Winter aufgesetzten Reisern tritt der Saft allmälig ein; sie sind schon durch die Winterkälte etwas abgehärtet worden.

Will man zu hochstämmigen Aprikosen okuliren, so zieht man auch, wie bey den Pfirschen, nicht den Schaft aus einem Aprikosenreise, sondern läßt den Pflaumen- oder Zwetschenstamm gut wachsen, erzieht ihn zur Krone, und beäugelt dann um Johannis die Kronäste nahe am Stamme mit Aprikosenaugen.

Aprikosenbäume sind zu Hochstämmen am besten, wenn sie eine gegen die Sturmwinde und gegen Norden geschützte Lage erhalten können.

Der Harzfluß ist bey dieser Art Bäume die gewöhnlichste und tödtlichste Krankheit. Man muß daher theils so viel wie möglich verhindern, daß man dem Baume keine große Wunden verursacht, und keine starke Aeste abschneidet; vielweniger darf man etwas an ihm schneiden, wenn schon sein Saft eingetreten ist. Man muß sogleich

die Wunden mit dem oben beschriebenen Baumkitte sorgfältig bedecken.

Je älter der Aprikosenbaum wird, desto besser und schmackhafter werden seine Früchte. Gewöhnlich sind diese so beschaffen, daß sie saftiger und besser zum frischen Genuße sind, wenn man sie im rechten Zeitpunkte, nämlich wenige Tage vor ihrer vollkommensten Reife, wo sie nur um dem Stiele, aber noch nicht an der obersten Spitze ganz weich sind, vom Baume nimmt, und sie etwa noch 2 Tage auf dem Lager an einem nicht allzuwarmen Orte nachreifen läßt. Dieses Nachreifen ist hauptsächlich bey Früchten solcher Aprikosenbäume nöthig welche der Sonne sehr ausgesetzt sind; denn diese neigen sich wegen der unvermeidlichen stärkern Austrocknung der Säfte mehr zum Mehligwerden. Auch nehme man sie nie warm von der Tageshitze vom Baume, sondern pflücke sie des Morgens.

§. 3.

Von der Klassifikation der Aprikosensorten.

Bey dieser Art Früchte finden sich bis jetzt noch nicht viele Sorten; und doch verlassen uns bey ihnen die Familiencharaktere fast ganz; ohne Subtilitäten ist hier nicht leicht eine systematische Eintheilung zu machen. Letzteres ist auch der geringen Anzahl Sorten wegen nicht nothwendig. Ich theile sie daher nur in solche:

A. mit süßer Mandel;
B. mit bitterer Mandel.

§. 4.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Aprikosen

A. mit süßer Mandel.

1) Die Ananasaprikose. Die Holländische oder Bredaische Aprikose. Abricot de Hollande. Abr. de Breda.

Eine der schönsten und delikatesten Aprikosen, mehr platt als rund; die tiefe Furche ist meistens schief, so daß

die eine Hälfte grösser ist als die andere. Was aber die sehr großen Stücke betrifft, die der Baum häufig trägt, so haben sie gewöhnlich eine reguläre Furche in der Mitte, die sehr zart und oft kaum merklich ist; auf der Sonnenseite ist sie stark roth getüpfelt, übrigens goldgelb; viele sind oft hochgelb ohne Roth. Das Fleisch ist ganz rothgelb, härtlich, voll edlen ananasartigen Saftes und von einem ganz vortrefflichen Geschmacke. Sie wird nicht mehligt, wie sonst die meisten Sorten. Der Stein ist dick und groß, und hat meistens einen doppelten Kern; er unterscheidet sich von mehreren dadurch, daß er auf der vordern schmalen Seite nicht rundkantig ist, sondern zwey scharfe Kanten hat. Sie reift gegen die Mitte Augusts. — Wegen ihrer Delikatesse streben ihr die Ameisen und Wespen ausserordentlich nach. *)

2) Die violette Aprikose. Abr. violet.

Diese ist ein wenig größer, aber nur vom zweyten Range. Auf der Sonnenseite fällt ihr Roth ins Violete, übrigens ist sie gelbröthlich; so auch das Fleisch. Der Saft ist zwar süß, aber weder häufig noch erhaben. Sie wird mehligt, wenn man sie auf dem Baume ihren vollkommenen Reifepunkt erlangen läßt und reift Anfang Augusts. Der Stein ist nicht so hart als sonst, und hat eine süße Mandel.

3) Die Provencer Aprikose. Abricot de Provence.

Sie hat dieselbe Größe und Gestalt wie die Holländische, aber eine scharfe Furche, welche die Hälften ungleich theilt. Sie ist auf der Sonnenseite lebhaft roth, hat dunkelgelbes Fleisch, einen sparsamen, aber feinen und weinig-

*) Zur Erziehung der Mellen oder sogenannten wilden Aprikosen, Kernaprikosen, sollte man keine andere Aprikosensteine erwählen. Es giebt eine delikate Art, die bey trockenen Sommern ein treffliches Parfüm und einen Muskatellergeschmack bekommen und recht saftig sind. Gar oft werden sie wieder eben dieselben Ananas-Aprikosen.

len Saft. Der Stein ist braun und rauh. Sie reift Mitte Julius. — Der Baum wird auch nicht groß.

4) Die Aprikose aus dem Angumois. Die rothe Aprikose. Abricot Angoumois.

Von gleicher Größe, etwas länglicht. Die Rinne oben ist glatt, am Stiele aber tief. Auf der Sonnenseite ist sie dunkelroth, mit Purpurflecken, übrigens gelbröthlich, hat schmelzendes rothgelbes Fleisch, vielen und sehr erhabenen, vorzüglich weinigten Saft. Der Stein ist dick und rundlich, mit einem süßen angenehmen Kern. Sie reift Mitte Julius.

Uebrigens ist auch noch die Rotterdamer Mandelaprikose, deren Mandel zuckersüß ist, und die späte Orangenaprikose zu bemerken.

§. 5.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Aprikosen

B. mit bitterer Mandel.

5) Die Melle. Wilde Aprikose. Kernaprikose.

Sie ist gewöhnlich klein, rund, weißlichgelb, auf der Sonnenseite roth, voll süßen Safts und von delikatem Geschmack. *)

6) Die Portugiesische Aprikose. Abr. de Portugal. (Wird auch die Algiersche genannt.)

Eine kleine, runde Aprikose mit seichter Rinne, hellgelb, auf der Sonnenseite selten röthlich, hat nur erhabene röthlichte oder auch bräunlichte Flecken, ein dunkel-

*) Sie wird aus dem gesteckten Kern erzogen und unveredelt gelassen; es kommt denn in Ansehung der Größe, Farbe und Güte der Frucht auf Boden, Lage und Güte der Sorte an, wovon man sie erzieht. Außerdem, daß man oft eine neue, große und sehr vorzügliche Art erhält, so werden sie wenigstens, obgleich klein, doch überaus saftig und von überaus angenehmem und lieblichem Wohlgeschmack, der oft die besten Sorten übertrifft. Der Baum wird dauerhafter als die veredelten und

gelbes delikates Fleisch, das sich gern am Steine anhängt, vielen Saft und einen delikaten Geschmack. Sie ist reif nach der Mitte Julius.

7) Die frühe Aprikose. Die Muskatellerapriko se. Abr. précoce. Abr. hâtif musqué.

Unsere gewöhnliche kleine runde Frühaprikose, die hochstämmig gezogen wird. Ihre Farbe ist seicht; nur diejenigen, welche frey an der Sonne hängen, werden auf der einen Seite roth; meistens sind sie goldgelb. Das Fleisch ist, wie gewöhnlich, von hochgelbröthlicher Farbe, wie das Fleisch der Melonen, saftig und hat in guten Jahren einiges Muskatellerparfüm. Sie wird jedoch, wenn sie überzeitig wird, leicht mehligt. Sie reift gegen die Mitte Julius.

8) Die Pfersichaprikose. Die Zuckeraprikose. Abricot Pêche. Abricot Sucré.

In der Beschreibung dieser Aprikosensorte weichen die Pomologen sehr von einander ab; man weiß daraus wirklich nicht klug zu werden. Dieselbe köstliche Sorte scheint mir die ächte zu seyn, welche ich unter dem Namen der Zuckeraprikose ehemals erhalten und erzogen habe. Sie ist groß, rund, hat einen starken Einschnitt, viele Röthe, ein härtliches, doch zartes, röthlichgelbes Fleisch, voll angenehmen zuckersüßen Saftes, und einen parfümirten trefflichen Geschmack. Sie ähnelt daher mehr einer delikaten Nectarinen-Pfirsche, als einer wässerigten Pêche. Sie reift mit den frühen Aprikosen. — Der Baum bildet ein schönes Gewächs, hat bräunlichrothe starke Sommertriebe und daran die Augen meistens dreyfach. Das Blatt ist schön, groß und glänzend. *)

9) Die große Frühaprikose. Die gemeine

---

außerordentlich fruchtbar. — Die Steine der Ananasaprikosen sind die vorzüglichsten zu erwähntem Behuf.

*) Daß sich der Stein so leicht in der Mitte von einander löse, um ihn mit der Stecknadel theilen zu können, bestätigt sich nicht.

Aprikose. Abricot commun. Grand Abr. hâtif. Auch in manchen Katalogen Grand Royale, und die Römische genannt.

Ihre Größe ist verschieden; und wie überhaupt das Obst an Spalieren größer wird, so wird auch diese zugleich oft länglichter. Uebrigens ist sie schön und wohlgestaltet, der Höhe nach etwas breitgedrückt, hat fast immer ungleiche Hälften, färbt sich selten und wenig, und ist dunkelgelb. Das Fleisch ist zwar saftig und gut, hat aber kein hohes Parfüm, und wird auch leicht mehligt. Sie reift mit den letztern der kleinen Frühaprikosen.

10) Die Orangen-Aprikose. Abr. Orange.

Sie gehört unter die kleinen, ist rund, doch ist bisweilen eine Seite dicker als die andere, mit einer nicht tiefen, aber sichtbaren Rinne. Die Stielhöhlung ist tief. Die Haut ist auf der Sonnenseite stark roth und oft mit braunen Flecken besetzt; auf der andern Seite schön gelb. Das Fleisch ist dunkelgelb, hat einen vortrefflichen Saft und erhabenen Geschmack. Die Mandel ist süß und angenehm. Sie reift im letzten Drittel des Julius. Der Baum ist klein und trägt sehr willig. Seine Sommertriebe sind ziemlich dick, auf der Sonnenseite hellroth, und auf der andern grün, mit sehr kleinen grauen Punkten besetzt. Die Augen sind länglicht, spitzig und dreyfach; die Blätter mehr lang als breit und haben lange Stiele, die oft von hellrother Farbe sind.

11) Die Aprikose von Nancy. Die Brüsseler Aprikose. Abr. de Nancy.

Diese hat die ansehnlichste Größe, ist etwas oval, ungleich, die Furche ist nur gegen den Stiel sichtbar, von wenig Röthe, fahlgelb. Das Fleisch aber ist rothgelb, schmelzend, wird nie mehligt, hat vielen angenehmen Saft, einen eigenen erhabenen Geschmack, und einen großen Stein von scharfen Kanten, wie die Ananasaprikose. Sie reift Mitte Augusts.

12) Die Aprikose mit geschecktem Blatte. Abricotier panaché.

Die Frucht ist schön, mittelmäßig groß, auf der Schattenseite wachsgelb, auf der Sonnenseite hochgelb und oft schön roth gefärbt; die Rinne ist nicht tief. Ihr Fleisch ist schmelzend, süß und sehr gut. Sie reift gegen die Mitte des Augusts. — Der Baum hat das eigene, daß seine Blätter in der Mitte große weiße, theils auch gelbe eckigte Flecken haben. Indessen haben sie nicht immer alle Blätter, ja bisweilen und in manchem Jahrgange findet man die Flecken sehr sparsam, besonders bey älteren Bäumen. Das folgende Jahr darauf sind sie wieder fast alle gefleckt. Auch ist oft das Holz, zumal an den Sommertrieben, orangegelb gefleckt und gestreift, und sehr schön, roth, zuweilen aber auch, wie die andern Aprikosentriebe, grün.

13) Die Albergeaprikose. Abr. Alberge.

Eine kleine, aber vorzügliche Frucht, der Höhe nach etwas breit gedrückt, an der Sonnenseite von dunkelgelber Holzfarbe, mit sehr kleinen röthlichten Punkten; übrigens grüngelblich, von sehr zartem, fast schmelzendem Fleische, mit vielem erhabenen weinigten Safte, mit etwas bitterlichem Geschmacke, der aber nicht unangenehm ist. Sie reift Mitte Augusts.

14) Die Ungarische Aprikose.

Die Frucht ist länglicht, auf der Sonnenseite roth, mit einem Spalt, der beyde Hälften ungleich theilt. Der Stiel ist länger als bey andern Aprikosen. Ihr Fleisch ist goldgelb, saftig und gut, doch kommt sie an Geschmack den erstern Aprikosen nicht bey. Der Stein hat meistens einen doppelten Kern. Sie reift früh mit der Ananasaprikose, obgleich sie später blüht.

Der Baum zeichnet sich vor andern dadurch aus, daß seine Blätter einen Zoll längeren Stiel haben als andere Sorten, so wie auch die Blüthen einen längeren Stiel

haben. Er macht einen besonders starken Wuchs, und schlägt im Pfropfen, Okuliren ꝛc. vor andern sehr leicht an.

15) Die schwarze Aprikose. Die Alexandrinische Aprikose. Abr. d'Alexandrie.

Eine Mittelfrucht zwischen Aprikose und Pflaume; sie fällt eben so, wie die Kirschpflaume, Prune-Cerise, zwischen Kirsche und Pflaume, hat auch einen eben so wilden Trieb und Wachsthum, und in der ersten Jugend Stacheln. Sie macht auch solche zarte, lange, dünne Zweige von schwarzrother glänzenzender Farbe auf der Sonnenseite und von grüner auf der andern, hat sehr kleine Augen, kleine Blätter mit rothen Stielen, die jedoch dem Blatte des Pflaumenbaums gleichen, von dunkelgrüner Farbe. Die Blüthe ist nur halb aprikosenartig, hat kleine Stiele und öffnet sich stärker; die Blumenblätter sind nicht so roth, als an der Aprikosenblüthe, auch nicht so groß. Sie blüht zu gleicher Zeit mit der Frühaprikose, wird aber später reif. Die Frucht ist nicht groß, rund, mit einer seichten Furche. Auf der Sonnenseite ist sie schwarzblau, auf der andern dunkelroth; ist aber die Jahreswitterung nicht sehr warm, so wird sie wenig schwarz und nur roth. Sie hat einen etwas pflaumenartigen kurzen Stiel, der nicht an der Frucht hängen bleibt, wenn sie überreif abfällt. Das Fleisch ist roth bis gegen die Mitte, um dem Steine herum aber goldgelb; die gelben Adern desselben ziehen auch durch das rothe Fleisch. Es hat vielen süßen Saft, der aber zunächst um dem Steine herum säuerlich ist. Der Geschmack so ziemlich gut, kommt aber den guten Sorten wahrer Aprikosen nicht bey. Der Stein ist aprikosenartig, seine Kanten aber sind nicht so scharf; auch lößt er sich nicht vom Fleische. Seine Nath ist nicht so stark verwachsen, wie die der Pflaumensteine, sondern er springt nach Art der Aprikosensteine von einander, wenn er an die Spitze des Messers gesteckt wird und man ihn senkrecht damit auf die Erde fallen läßt. Das Holz des Stammes gleicht ganz dem der vollkommenen Aprikosen.

16) Die Rotterdamer Mandel-Aprikose.

Dieser vortreffliche Baum wurde vor wenigen Jahren aus einem Kern erzogen, der aus Rotterdam gekommen ist. Das Aeußerliche der Frucht gleicht der Ananasaprikose, ist aber derselben an Größe und Geschmack noch vorzuziehen, auch der guten Orangen-Aprikose. Die Mandel ist zuckersüß, und oft sind zwey Kerne in einem Steine. Der Baum erreicht die gewöhnliche Größe, ist sehr gesund und liefert jährlich die schönsten Früchte in Menge. Das sehr große, rundliche und dunkelgrüne glänzende Blatt zeichnet sich vor allen übrigen Sorten aus. Die braunrothen glatten glänzenden Sommertriebe sind meistens mit einfachen Augen besetzt. — Vom allerersten Range.

17) Die späte Orangen-Aprikose.

Diese hat außer ihrer grossen Delikatesse noch das Verdienst, daß sie spät im September noch zeitigt, wenn die übrigen alle längst vorüber sind.* — Der Baum treibt nicht so stark, als andere, hat glatte rothe Sommertriebe, die gewöhnlich mit einfachen rothen Augen besetzt sind. Die Blätter sind rund, rauh und nicht glänzend, haben eine kurze Spitze und sind im Bogen gezahnt.

Neuntes Kapitel.

C. Vom Kirschenbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kirschenbaums.

Obgleich Teutschland nur die eigentliche Vorrathskammer und der rechte Sitz der Kirschen heißen kann, so sind diese doch, was die veredelten Kirschen betrifft, erst 47 Jahr vor Christi Geburt nach Rom gebracht worden und zwar aus Cerasunt, (weswegen der Kirsch-

baum lateinisch Cerasus heißt) einer Stadt in Pontus in Kleinasien; Lucullus zerstörte diese Stadt und brachte den Kirschenbaum mit nach Rom. Sie kamen 120 Jahre darauf nach England und von da endlich nach Teutschland.

Den Kirschenbaum setzt Linné zu dem Geschlecht des Pflaumenbaums Prunus, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehört, die er Icosandria Monogynia nennt, und welche diejenigen Pflanzen unter sich begreift, die 20 und mehr dem Kelch der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen Staubweg haben. Sie gehören also auch zum Zwittergeschlecht.

Es giebt nur zwey Hauptkirschenarten oder Geschlechter, süße und saure; durch die verschiedenen wechselseitigen Befruchtungen derselben sind ohne Zweifel viele Verschiedenheiten erschienen, und erscheinen noch täglich. Die I. ist die Waldkirsche oder Zwieselkirsche, Zwieselbeere, Cerasus sylvestris fructu nigro et rubro, welche Linné botanisch so beschreibt; Prunus avium umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis subtus pubescentibus, d. i. Prunus mit eyrunden, lanzetförmigen, zusammengefalteten Blättern, welche auf der untern Fläche feinhaarig sind, und mit festsitzenden Blumendolden, auf welche kleine runde Kirschen von süßem und bitterem Geschmack folgen. Die II. ist die Sauerkirsche, Prunus Cerasus, welche botanisch so beschrieben wird: Prunus Cerasus umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris, d. i. Prunus mit eyrunden, lanzetförmigen, glatten, zusammengefalteten Blättern und Blumendolden, auf welche Büschel von vielen Früchten folgen, die ein weiches, saftiges, süßes und säuerliches Fleisch und in der Mitte desselben einen Stein haben und nach der verschiedenen Natur ihrer Spielarten vom May bis in den September eine nach der andern zur Reife kommen.

Der Stamm und die Zweige aller Kirschenbäume haben vielerley Rinden. Die äusserste ist zähe und stark, wie Leder; die zweyte ist viel dünner, und lange nicht so hart, als die erste; die dritte ist sehr dünn und schwammig, ohne Festigkeit; die vierte ist weiß und schwammig, und ihre Fasern laufen nach der Länge, da die der drey erstern in die Quere gehen. Die Augen der Kirschbäume sind dreyerley: Holzaugen, welche spitzig sind, woraus die Laubreiser der Zweige entstehen; Blätteraugen, die etwas dicker und stumpfer sind, welche an den Sommerlatten stehen, entweder eins zwischen zwey Blütheaugen, oder zwey Blätteraugen, wozwischen ein Blütheauge sitzt; und Blütheaugen, die dicksten und stumpfesten, woraus die Frucht wächst. Die Blätter sind doppelt im Auge zusammengepackt, sind ein verlängertes Eyrund, an beyden Enden spitzig. Ihre Grösse, Grüne, Auszackung rc. verändert sich nach den Sorten. Ihre Blüthe gehört auch unter das Zwittergeschlecht, und besteht aus einem Kelche, aus 4 weissen Blumenblättern, aus 20 bis 30 Faden, mit nierenförmigen Staubgefäßen, aus einem Stempel, (dem weiblichen Geburtsglied der Blume,) und aus der jungen Frucht, auf dem Boden des Kelches.

Der Kirschenbaum nimmt mit geringem Lande vorlieb; er liebt hauptsächlich ein trockenes Erdreich; im nassen thut er nicht gut. Am gedeihlichsten wächst er in mergelartigem Boden, oder in guter Gewächserde, wenn auch deren Tiefe Leimen hat; er wird da in wenigen Jahren ein grosser Baum. Den Viehdünger verabscheuet er; dieser verursacht ihm den Harzfluß und Brand. Er giebt uns unter den Obstbäumen seine erquickende Frucht am ersten, und zwar zu einer Jahreszeit, wo sie ausserordentlich angenehm und erfrischend, und fast für jedermann gesund ist, wie überhaupt das Obst unserm Blut den gemässesten und besten Saft mittheilt. Und welche vortreffliche Kost kann nicht aus frischen und getrockneten Kirschen bereitet werden! Welche Haushaltung kann sie nicht auf das Beste benutzen! Halten sie sich auch nicht lange frisch, so lassen sie sich doch alle vortheilhaft unterbringen.

Die Kirschbäume theilen sich in saure und süße

Kirschenarten ein. Die sauren wachsen nicht groß; aber die süßen erreichen eine Höhe von 40 bis 60 Fuß; sie werden oft wie die Eichbäume, so wie auch ihr erster Stammbaum, der wilde Kirschbaum (Prunus avium L.) Ihre Blüthe ist eine Pracht der Natur. Ihre Frucht treibt sie sowohl am jungen Holze unmittelbar aus dem Auge der Zweige, als auch am alten Holze auf dessen Fruchtträgern, welche zuerst am äußersten Ende der Zweige zum Vorschein kommen, hernach aber weiter zurück. Sie bleiben einige Jahre hindurch tragbar. Auf die Länge oder Kürze der Stiele hat die Jahreswitterung vielen Einfluß. Bey regenvollen Frühjahren bekommen die Kirschen kürzere Stiele, als sonst gewöhnlich.

§. 2.

Von der Fortpflanzung und Erziehung der Kirschenbäume.

Die Kirschenbäume lassen sich durch Okuliren, Kopuliren und Pfropfen in ihrer Art fortpflanzen, wobey man nicht nur die aus Kernen selbst gezogenen Stämmchen zu Pfropfstämmen gebrauchen kann, sondern auch eben so gut die wohlgewachsenen aus Waldungen (nicht Wurzelausläufern, sondern aus Kernen entstandenen;) denn es ist bey den Kirschen nicht wie bey den Aepfel- und Birnwildlingen. Saure Arten und süßsäuerliche können auf süße und saure Sorten okulirt oder gepfropft werden; doch erfordern sie bisweilen blos saure Arten, einige schlagen auf süßen nicht immer an, wie z. B. die Ostheimer Kirsche. Sie sind auch nicht so fruchtbar auf denselben. Süße werden gewöhnlich auf süßen Stämmchen veredelt; auf sauren kommen sie selten gut fort. Die sauren Kirschenarten haben das charakteristische Kennzeichen, daß sie nicht hängende, sondern mehr oder weniger stehende, sehr dunkelgrüne und viel glänzendere und regelmäßigere ausgezackte Blätter haben, als die süßen Kirschenarten, welche hängend, hellgrün, nicht so glatt, sondern faltig, groß, dünn und sehr stark ausgezackt sind. Vielfältig, doch nicht allemal, lassen sie sich am Holze er-

kennen. Saure Kirschenwildlinge haben dunkelgraue Schäfte; süße Wildlinge haben weißgraue Stämmchen und stärkere Zweige.

So dauerhaft die erwachsenen Kirschbäume auch sind, so zärtlich sind die ganz jungen Kirschenwildlinge in Absicht auf den Frost. Wenn sie schon in Saft getreten sind, so macht sie ein heftiger Nachtfrost schwarz. Uebrigens wachsen sie stark und schnell, und tragen auch bald.

Das Okuliren und Kopuliren ist für den Kirschenbaum die beste Veredlungsart. Will man den Schaft aus dem edlen Reise erziehen, so wird das Auge am jungen Stämmchen tief bey der Erde eingesetzt, und ferner nach der im I. Theil gezeigten Art behandelt. Weil bey dieser Art Steinobst der Saft im Frühling zeitig eintritt, und dann die Frühlingsfröste desto nachtheiliger sind, so ist das Okuliren auf das treibende Auge um Johannis sicherer, als das auf das schlafende Auge. Vorzüglich aber ist für den Kirschenbaum das späte Kopuliren im October bis Januar; denn dabey geht kein Auge durch Frost zu Grunde. Auch ist das Okuliren in die Aeste sehr bequem und gut. Man läßt den Kirschwildling mit einem geraden schönen Stamme erwachsen, und beäugelt um Johannis 2, 3 oder 4 Aeste. Ergreift man beym Okuliren oder beym sonstigen Veredeln der Kirschen, von ohngefähr Blütheaugen, so muß man den Blütheknopf, ehe er zum Aufblühen kommt, abzwicken; es treibt dann doch gewöhnlich recht gut fort, und macht ein schönes Reis. Läßt man es aber verblühen, so wird nicht nur die Frucht schlecht und elend, und fällt gewöhnlich unreif ab, sondern es kommt auch nicht leicht ein Holzreis nach, wie bey dem Kernobste.

Man hat außer den Kirschwildlingen keine Stämmchen, worauf sich die Kirschen veredeln ließen, wenigstens nicht mit Dauer und Fruchtbarkeit. Obgleich der Kirschenbaum mit dem Pflaumerbaume verwandt ist, so nehmen sie doch untereinander die wechselseitige Veredlung nicht an; nur der Zwergstrauch, die sogenannte bittere Steinkirsche, Prunus Padus Mahaleb, die eigentlich keine Kirsche ist, nimmt die Pfropfung der Kirschen nach neuern Erfahrungen an. Diese dienen zu Kirschzwerg-

bäumen. Doch sind sie nicht unumgänglich nöthig; man kann auch saure Kirschenstämmchen, oder Süßkirschen und Süßweichseln, die nicht sehr stark treiben, dazu nehmen.

Was die Versetzung der jungen Kirschenbäume betrifft, so ist ihnen zwar wegen ihres frühen Triebes die Herbstverpflanzung am angemessensten; doch schlagen sie auch gut an, wenn sie im Frühjahr versetzt, und gehörig behandelt werden; besonders aber verliert die Frühlingspflanzung auch bey einem etwa erfolgenden trockenen Sommer alle schädliche Folgen, wenn die so oft angerühmte Einschlämmung dabey angewendet wird.

§. 3.

Von Eintheilung der Kirschensorten und ihrer Klassifikation.

Kirschen-Klassifikation:

I. Süßkirschen-Baumgeschlecht.

A.
Mit färbendem Safte, und einfarbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut.

- **a.** Mit weichem Fleische.
  Klassenbenennung: Schwarze Herzkirschen.
- **b.** Mit hartem Fleische.
  Klassenbenennung: Schwarze Knorpelkirschen.

B.
Mit nicht färbendem Safte, bunter, aus mehreren Farben gemischter Haut.

- **a.** Mit weichem Fleische.
  Klassenbenennung: Weiße Herzkirschen.
- **b.** Mit hartem Fleische.
  Klassenname: Weiße Knorpelkirschen.

C.
Gleichfalls mit nicht färbendem Safte, einfarbiger, ohne Beymischung von Roth und nur in Gelb nüancirter Haut.
Klassenname: Wachskirsche.

- **a.** Mit weichem Fleische.
  Klassenname: Wachskirschen.
- **b.** Mit hartem Fleische.
  Klassenname: Wachs-Knorpelkirschen.

†
Irreguläre oder abweichende Kirschen, aus dem Kirschenbaumgeschlecht.

II. Sauerkirschen-Baumgeschlecht.

A.

Mit färbendem Safte, einfarbiger schwarzer, oder doch dunkler Haut.

a.

Mit dem großen Sauerkirschenblatte, und stehenden Zweigen; im Geschmack: säuerlichsüß bis fast ganz süß.

Klassenname:
Süßweichseln.

b.

Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte, und dünnern meist hängenden Zweigen; im Geschmack: süßsäuerlich bis fast ganz sauer.

Klassenname:
Weichseln.

†

Irreguläre dieser Klasse.

B.

Mit nicht färbendem Safte, hellrother, fast durchsichtiger Haut.

a.

Mit dem großen Sauerkirschenblatte, und stehenden Zweigen; im Geschmack: säuerlichsüß bis fast ganz süß.

Klassenname:
Glaskirschen.

b.

Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte und dünnen meist hängenden Zweigen; im Geschmack: süßsäuerlich bis zu sauer.

Klassenname:
Amarellen.

†

Irreguläre dieser Klasse.

Ich lege bey dieser Klassifikation den Süßkirschenbaum und den Sauerkirschenbaum zum Grunde. Diese beyden Kirschbaum-Geschlechtsarten sind sowohl nach ihrem Wachsthume und nach ihren Rinden, als auch, am sichersten, nach dem Stande der Blätter zu unterscheiden. Denn verschiedene Süßweichseln und Glaskirschen, die zum Theil fast eben so grosse Bäume, als die Süßkirschen liefern, und deren Blätter mit letztern so viele Aehnlichkeit besitzen, haben doch stets mehr aufrechte oder doch geradeaus stehende Blätter, während die Blätter der Süßkirschen I. A, B, und C, stets hängend sind. Am auffallendsten findet man dieses im Frühlinge.

Ferner hat uns die Natur bey den Früchten des ganzen Kirschengeschlechts zwey Hauptunterscheidungszeichen angegeben, nämlich die mit färbendem und die mit nicht färbendem Safte. In den Süßkirschenarten I. liegt wieder bey beyden die Unterabtheilung, mit weichem und mit hartem Fleische. Die Wachskirschen d. h. die Süßkirschen mit nicht färbendem Safte, mit einfarbiger Haut ohne Roth I. C. weichen zu sehr von der Klasse I, B, a, ab; sie können eine eigene Klasse bilden, zumal da sich nun auch Wachskirschen mit hartem Fleische I, C, b, Wachsknorpelkirschen, durch den Samen erzeugt haben.

Bey den Sauerkirschen II. nimmt man in dem Stande der Zweige und in der Größe oder Kleinheit der Blätter einen in der Natur wesentlich liegenden Unterschied wahr; weitere Erfahrungen aus den erzogenen Naturkindern dieser Kirschen werden diese Behauptung rechtfertigen. So liefern z. B. die Kerne und Samen von den Früchten der Prager Muskateller, der Velser und anderer, die in die Klasse II. A, a, gehören, immer wieder solche Früchte, die dieser im Wachsthume der Bäume, der größern Blätter, der stehenden Zweige und dem Geschmacke der Früchte ähnlich sind.

Diejenigen Sauerkirschen, die das größere — dem Süßkirschenblatt ähnliche — Blatt besitzen, haben stets

auch stehende, und bey den Glaskirschen nur waagrecht liegende, nicht hängende Zweige. Wenn man das Süsse im Geschmacke edel nennen will, so liefern diese Bäume edlere Früchte, als die mit dem kleinen Blatte und mit hängenden Zweigen, einige Ausnahmen abgerechnet, wie z. B. bey der grossen königlichen Weichsel, und dem gros Gobet.

Die Charakterzeichen des grössern oder kleinern Blattes bey den Sauerkirschen liegen wirklich in der Natur, obgleich man versucht werden kann, dieß auch denjenigen der Klasse II. A, b, und II. B, b, bisweilen zuzuschreiben, wenn nämlich ein vollsaftiger, frisch gepfropfter, oder stark beschnittener Baum sehr grosse Blätter hervorbringt. Allein man wird doch finden, daß, wenn man den Baum sich selbst überläßt, diese Blätter in ihre ursprüngliche Kleinheit wieder zurückgehen. Eine ähnliche Bewandtniß hat es auch mit dem Hängen und Stechen der Zweige. Denn Bäume, die von Natur hängende Zweige haben, können durch raschen Trieb oder durch starkes Beschneiden veranlaßt werden, mehr stehende als hängende Zweige zu treiben. Aber auch diese werden bey weniger raschem Wachsthum und unterlassenem Schnitt wieder hängende Zweige erhalten.

Die Umschreibungen zu vermeiden, ist es sehr nothwendig, für jede Klasse eine eigene Benennung festzusetzen. Fast in allen Provinzen Teutschlands heissen die Süßkirschen mit weichem Fleisch, sowohl mit färbendem, als nicht färbendem Safte, Herzkirschen, nur mit dem Beysatz, (um beyde Klassen zu trennen) die schwarzen und die weissen oder bunten.

Die Süßkirschen mit festem Fleische, sowohl mit färbendem, als nicht färbendem Safte, haben in mehreren Provinzen Teutschlands mancherley Benennungen, z. B. im Oesterreichischen: Kramelkirschen; im Elsaß: Krachkirschen; am Niederrhein: Knackkirschen; in Ober- und Niedersachsen und auch in einem Theil Frankens: Knorpelkirschen. Dieses Wort ist nur dem Oesterreicher, Elsasser und Niederrheinländer verständlich, und versinnlicht ihm die Eigenschaft der Kirsche, nämlich die Härte des Fleisches.

Für die Klasse II. A, a, ist wohl der Name Süß-

weichsel der passendste. In Ober- und Niedersachsen werden diese meistens Kirschen; in Franken aber spanische Weichseln genennt. Das erstere generelle Wort erfordert zu viele Beysätze oder Umschreibungen, es deutlich zu machen, und bey letzterem können wir doch nicht annehmen, daß alle Kirschen dieser Klasse aus Spanien abstammen.

Die Früchte der folgenden Klasse II. A, b, heißen fast durchgängig in Franken und Schwaben Weichseln. — Viele von diesen Sorten haben die Eigenheit, daß sie sich wie die Ostheimer Weichsel durch ihre häufige Wurzelbrut ächt fortpflanzen. Auch hier findet eine irreguläre Spielart statt.

Die Früchte der Klasse II. B, a, werden in Niedersachsen meistens Glaskirschen genannt, so wie die der folgenden Klasse B, b. In Franken und Schwaben aber heißen sie Amarellen, Ambrellen, Ambern. Da aber diese und jene sich als Baumart wesentlich von einander unterscheiden, so ist es nothwendig, für beyde eigene Klassenbenennungen anzunehmen. Die erstere kann also Glaskirsche, und die letztere Amarelle heißen. Verschiedene Sorten dieser letztern vermehren sich gleichfalls durch Wurzelbrut ächt. Auch finden sich bey diesen mehrere irreguläre oder abweichende Spielarten.

Was nun die Beschreibung der Kirschensorten nach den erwähnten Klassen betrifft, so habe ich sie nach ihrer Reifezeit geordnet, und nach dem verzeichneten Schema angeführt, wobey denn zugleich diejenigen berichtigt werden, welche unter verschiedenen Namen vorkommen und gleichwohl Idenditäten sind. Denn es hält sehr schwer, sich aus dem Chaos der Provinzialnamen herauszuwicklen, wenn man die Menge der oft so nahe verwandten Sorten bis zur völligen Gewißheit beobachten will, ohne alle Sorten an erwachsenen Bäumen bey einander zu sehen, und in einem günstigen Kirschenjahre zu beobachten, da theils die Jugend eines Baums, theils die Jahreswitterung oft sehr täuschende Veränderungen an den Früchten verursacht, welche man oft für ganz unmöglich halten würde. Der junge Baum in seiner jugendlichen Kraft bringt oft seine Früchte viel größer, in der Gestalt viel veränderter,

im Saft und Geschmack weit unterschiedener, als der ältere Baum von einer und derselben Sorte. Seine Blätter und seine Triebe sind oft viel stärker an Farbe, bald gelblicher, bald frischer, ohne des Unterschiedes zu gedenken, wenn der Baum unter dem Messer steht und stets zu stärkerem Triebe gereitzt wird. Das regenhafte Jahr macht ebenfalls auffallende Veränderungen an den Kirschenfrüchten. Die Stiele werden kürzer, die Farbe wird blässer, der Saft wässerigter ꝛc. So erscheint die rothe Oranienkirsche im regnerischen Sommer röthlichgelb, da sie im sonnenreichen und warmen roth wird. — Bey so bewandten Umständen ist es denn leicht zu verzeihen, wenn der aufmerksamste Forscher eine Zeitlang eine Sorte verkennt, und erst nach mehreren Jahren einsehen lernt, daß er sich geirrt habe.

Uebrigens habe ich diejenigen Sorten, welche bis jetzt noch nicht ganz genau untersucht sind, und also nicht zuverlässig verbürgt werden können, mit Römischen Zahlen bezeichnet, und sie nach ihren Klassen, wozu sie gehören, auch nach ihrer wahren oder wahrscheinlichen Reifefolge, an einander gereiht.

§. 4.

1. Kirschen von dem Süßkirschenbaumgeschlecht.

A. Mit färbendem Safte; mit einfärbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut.

a) Mit weichem Fleische. — (Klassenname: Schwarze Herzkirschen.)

1) Große frühe Mayherzkirsche. Guigne hative de May.

Diese Kirsche unterscheidet sich von allen andern ihrer Klasse durch die frühe Zeitigung. Sie ist bey vollkommener Zeitigung purpurschwarz zu nennen. Ihre Größe ist stark mittelmäßig. Ihr Fleisch und Saft ist dunkelroth von Farbe, süß und angenehm. In günstiger Jahreswitterung kommt sie gegen Ende May's, sonst gewöhnlich in der ersten Hälfte des Junius.

2) Frühe schwarze Herzkirsche.

Sie ist vollkommen wie eine grosse schwarze Herzkirsche gestaltet, aber sehr klein. Die Farbe der Haut ist ganz schwarz, das Fleisch weich und sehr dunkelroth, voller Süßigkeit, aber bitterlich, wenn sie erst anfängt zu zeitigen. Der Baum trägt voll.

3) Die süße Mayherzkirsche.

Diese ist wegen ihrer Fruchtbarkeit, Güte und ihres ökonomischen Nutzen sehr vorzüglich, und hier unter dem Namen der Frühkirsche einheimisch, so wie auch die folgende, welche die Zweyte heißt, und oft mit ihr zeitigt, und wovon stets in Menge getrocknet wird. Jene ist mittelmäßig groß, dem Ansehen nach rund, jedoch etwas stumpfherzförmig, mehr schwarz, als rothbraun; der Stiel ist 1½ Zoll lang, röthlich und sitzt in einer engen Höhle. Der Stein ist vorzüglich runder, als bey andern Süßkirschen, hat aber doch eine Spitze. Das Fleisch ist nicht ganz weich, der Saft sehr dunkelroth, häufig und von einem sehr gewürzhaften Geschmacke, wenn anders die Kirsche nicht bey häufigem Regen aufwächst; sonst wird sie weicher, von wässerigtem Safte; viele davon springen auf und faulen. Sie reift in der ersten Hälfte des Junius. Zum Trocknen ist sie nebst der folgenden unter den Süßkirschen eine der vorzüglichsten und gekocht von einem sehr gewürzhaften Geschmacke.

4) Die grosse süße Mayherzkirsche.

Diese folgt in der Zeitigung auf jene; sie zeitigt zugleich mit ihr, wenn regenhafte Witterung jene zurückhält. Sie ist größer, runder, die Furche ist unmerklicher, schwärzer, das Fleisch etwas fester; sie hat grünere Stiele, die flacher aufsitzen.

5) Die Werdersche frühe schwarze Herzkirsche.

Sie ist eine sehr grosse Kirsche, sehr breit und stumpf herzförmig, mit einem so tiefen Einschnitte, als je eine Kirsche hat. Bey vielen ist er so tief, daß oben beym Stiel beyde Backen einer Brust gleichen, wie bey der Pfir-

sche, Teton de Venus; auf der andern Seite aber ist die Haut ausgespannt. Ihre Farbe ist glänzend schwarz; der Stiel ist 1½ Zoll lang, mittelmäßig stark und sitzt in einer tiefen Höhle. Unten hat die Kirsche ein Stempelgrübchen und einen starken grauen Punkt. Das Fleisch ist ziemlich weich, sehr färbend, angenehm säuerlich süß. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht groß, rund, etwas herzförmig; es bleibt Fleisch an seiner breiten Kante. Die Kirsche reift Ende Junius.

6) Grosse schwarze Waldkirsche. Schwarze Molkenkirsche. Kleine Maulbeerkirsche. Grosse merise noir.

Diese Kirsche gehört zu den kleinen. Sie ist fast rund, auf beyden Seiten etwas breit gedrückt, und hat selten eine bemerkbare Furche; oft ist aber da, wo sie seyn sollte, die schwarze Farbe etwas röthlich. An der stumpfen Spitze ist ein Grübchen, wie ein Nadelstich. Die Farbe ist fast schwarz. Die Stiele sind ganz grün, nicht gar dünn und von verschiedener Länge, doch selten über 1½ Zoll lang; sie sitzen ganz flach auf, ja los an den Früchten, wenn sie sehr reif sind. Das Fleisch ist weich, sehr saftig und von dunkler Farbe. Der Saft ist sehr färbend; der Geschmack angenehm süß mit einer pikanten Bitterkeit, welche an ihre wahrscheinliche Abstammung von der schwarzen Wald- oder Vogelkirsche erinnert. Der Stein ist klein, doch dick herzförmig. An der Kante bleibt etwas Fleisch hängen. — Der Baum wird groß und sehr tragbar. Meistens kommen aus einem blühenden Fruchtauge 2, 3, 4 Kirschen. Wenn bey warmer Witterung die Kirschen am Baume bleiben, so trocknen oder backen sie sich selbst und werden sehr wohlschmeckend. Von den mit ihr fast zugleich reifenden Kirschen ihrer Klasse Nro. 3. 4. 7. unterscheidet sie sich durch ihre Kleinheit, durch ihren bitterlichen Geschmack, kleinen Stein und ganz grünen Stiel.

7) Die Kronberger Kirsche. Der Wildling von Kronberg.

Hier erzeugte sich vor etlichen Jahren eine vortreffliche Süßkirsche aus dem Kern. Sie ist groß, kugelrund,

und die schwärzeste, die es geben kann. Der Stiel ist beynahe 2 Zoll lang, das Fleisch etwas härtlich, voll des süßesten Safts und von einem angenehmen Geschmacke. Der Stein ist klein, und obgleich die Frucht rund ist, so hat doch der Stein eine spitze und eine eyrunde Bildung. Sie zeitigt Ende Junius und Anfang Julius.

8) Büttners schwarze neue Herzkirsche.

Am Stiel ist diese Kirsche dick und vollständig, auf beyden Seiten etwas platt gedrückt und an der Spitze stumpf abgerundet. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Nath, auf der andern eine merkliche Rinne. Sie gehört zu den größten Kirschen. Ihre Farbe ist glänzendschwarz; auf der Seite, wo die Nath ist, befindet sich gewöhnlich ein hellrother Streifen. Das Fleisch ist sehr dunkelroth, etwas fest, doch gehört die Kirsche unter die mit weichem Fleische. Der Saft ist häufig und sehr färbend, der Geschmack süß und angenehm. Der Stein ist fast rund. Sie zeitigt in der Mitte des Julius. Von der gemeinen schwarzen Herzkirsche unterscheidet sie sich durch ihre mehr runde Form, dünnere Haut und weicheres Fleisch. Der Baum trägt viel.

9) Die kleine lange schwarze Wald- oder Vogelkirsche.

Sie ist die Schwester der folgenden runden und das im Kleinen, was die schwarzen Herzkirschen mit weichem Fleische im Großen sind. Man sieht es ihr gleich an, daß ihre Gestalt länglicht ist. In ihrer Höhe mißt sie sieben Linien und eben so viel in ihrer Breite, die mit der Dicke einerley ist. Das Blüthengrübchen zeichnet sich durch einen grauen Punkt aus. Der Stiel ist lang und steht in einer flachen Vertiefung. Das Fleisch ist zart, und je näher am Steine, desto schwärzer. Der Geschmack ist süß, hintennach etwas bitterlich. Sie zeitigt Ende Junius und dauert wohl 4 Wochen. — Der Baum wird stark und das Blatt ist wie das der folgenden runden.

10) Die kleine schwarze runde Vogel- oder Waldkirsche. La Merise noire.

Diese größtentheils bekannte Frucht scheint zwar ganz

rund zu seyn; allein ihre Breite hat doch den grössten Durchmesser; ihre Höhe ist geringer, und ihre Dicke noch geringer. Sie mißt 6 Linien in der Höhe, 7 in der Breite und 5 in der Dicke. Die Linie vom Stiel zum Blüthengrübchen sieht man wenig oder nicht; doch wird man eine Art Vertiefung gewahr. Aber das Blüthengrübchen zeichnet sich durch ein weißgraues Pünktchen in einer sehr kleinen flachen Vertiefung aus. Der Umfang der Vertiefung am Stiele ist auch von keiner Bedeutung. Der Stiel ist gelbgrün, bisweilen sehr roth, und enthält die Höhe der Kirsche wohl dreymal. Das Fleisch ist ganz schwarz; man sieht in dieser Schwärze keine einzige Fiber durch das Fleisch laufen. Sie hat vielen Saft von dunkelrother Farbe und dieser hat einen sehr süßen Geschmack, der nur hinterher etwas anziehend bitterlich ist. Der Stein ist sehr klein und fast so lang als breit; sie wird vom Anfange des Juli's nach und nach reif. — Der Baum trägt reichlich; oft sind 10 bis 12 Kirschen darauf dicht beysammen. Er wird einer mit von den stärksten Bäumen unter den Kirschensorten. Haupt- oder Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark auf der Sonnenseite braunroth und gegenseitig grünlich. Die Krone bildet eine ziemlich hohe Kugel und ist etwas durchsichtig, da die Zweige nicht sonderlich enge stehen. Das Blatt ist groß und breit und setzt eine lange scharfe Spitze auf. Es ist sehr fein und scharf gezahnt. Seine Farbe ist dunkelgrün und der Stiel nur wenig geröthet.

11) Die Ochsenherzkirsche. Schwarzes Taubenherz. Grosse Guigne noir.

Diese Kirsche gehört zu den grossen. Sie ist lang spitzherzförmig, hat ringsum eine Nath, die aber immer auf der breitlich gedruckten Seite merklicher ist. Die Haut ist sehr glänzend, mehr schwarz als dunkelbraun. Die Stiele haben alle 2 Zoll Länge und stehen in einer engen und meistens auch tiefen Höhlung fest. Das Fleisch ist zwar zart, aber doch wohl das festeste von allen Kirschen dieser Klasse mit weichem Fleische, sehr dunkel und stark färbend; der Geschmack süß und angenehm. Der Stein

ist lang herzförmig, dabey etwas breit gedrückt und das Fleisch lößt sich nicht ganz von demselben. Durch die spätere Reife, durch ihre Größe, und durch etwas hartes Fleisch unterscheidet sie sich von andern Kirschen ihrer Klasse. — Der Baum trägt gewöhnlich sehr voll.

12) Die englische Kronherzkirsche. Corone Cherry. Crowe Herat Cherry.

Sie ist sehr klein, auf beyden Seiten sehr platt gedrückt, mit einer tiefen Rinne und sehr höckerigt. Ihre Farbe ist glänzendschwarz; das Fleisch ist weich und schwarzroth; der Saft sehr färbend und süß. Sie zeitigt erst gegen die Mitte des Augusts.

13) Die späte schwarze spanische Herzkirsche.

Diese sich wenig empfehlende Kirsche ist lang und spitzherzförmig, glatt mit einer Nath auf der Sonnenseite, hat ein weiches, sehr dunkelrothes Fleisch von einem süßen gewürzhaften Geschmacke und reichlichen Saft. Der Stein ist nicht groß, etwas breit, von weicher Schale, so daß man sie fast mit den Fingern zerdrücken kann, ohne ausgebildeten Samen. Sie zeitigt in der letzten Hälfte des Augusts, trägt aber ausserordentlich selten. Ist blos für den Varietätensammler.

§. 5.

b) Mit hartem Fleische. — (Schwarze Knorpelkirschen.)

14) Die späte Maykirsche.

Ihren Namen hat sie eigentlich nicht mit Recht, weil sie erst gegen Ende des Junius zeitigt. Sie ist unter die kleinen Kirschen zu zählen. Ihre Form ist zwischen stumpfherzförmig und rund; sie hat eine seichte Nath und da ein Grübchen, wo der Stempel bey der Blüthe gesessen; ferner einen langen Stiel, der dünn und meistens auf der einen Seite etwas röthlich ist. Ihre Farbe ist ganz schwarz; sie hat ein delikates Fleisch und einen gewürzhaften lieblichen Saft. Ihre harte Haut macht sie vorzüglich zur Knorpelkirsche. — Der Baum hat einen lichten schlan-

ken Wuchs, schmale Blätter; wird nicht sehr groß, ist aber sehr fruchtbar.

15) Die frühe schwarze Knorpelkirsche.

Sie gehört auch zu den kleinen Kirschen, ist aber gut und der Baum ist volltragend. Sie ist auf beyden Seiten vom Stiele an platt gedrückt, und endet sich mit einer stumpfen Spitze. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Rinne. Ihre Farbe ist glänzendschwarz. Das Fleisch ist hart und sehr schwarzroth; der Saft sehr färbend und bey seiner Süßigkeit ziemlich bitterlich.

16) Die Thränenmuskatellerkirsche aus Minorka.

Eine wahre Seltenheit von einem Süßkirschenbaume. Die Kirsche ist von ansehnlicher Größe. Der Stiel ist sehr lang, über 2½ Zoll, etwas gekrümmt, und nicht dünn, auf der obern Seite braunröthlich und sitzt in einer glatten seichten Aushöhlung. Die Form der Frucht ist am Stiele fast wie abgeschnitten, auf beyden Seiten gefurcht und breit gedrückt; unten rundet sie sich stumpf zu. Die Haut ist dunkelbraunroth, ins Schwarze sich neigend. Das Fleisch und der Saft ist dunkelroth, und bey etwas Festigkeit doch saftig. Der Geschmack ist angenehm. Der Stein ist dick herzförmig. Auch hat der Baum das Eigene, daß sich seine Aeste, fast wie bey der babylonischen Thränenweide, in Bogen herabsenken; doch scheint er dies nur in den erstern Jahren seines Wachsthums vermuthen zu thun; weiterhin werden die Zweige mehr sperrhaft als stark hängend. Die Blätter sind sehr lang und schmahl, und ähneln sehr einigen Pfirschenblättern. Hierdurch unterscheidet sich diese Sorte von allen andern Kirschenbäumen, und da diese Insulanerin auch sehr fruchtbar scheint (denn sie trägt schon im zweyten Jahre nach der Veredlung,) so ist sie recht schätzbar auch für das feste Land.

17) Schwarze Knorpelkirsche. Große schwarze Herzkirsche mit festem Fleische.

Diese gehört zu den großen am Stiele dicken Knorpelkirschen. Sie ist auf beyden Seiten breit gedrückt, doch

auf der einen gewöhnlich. Manchmal ist auf beyden, doch öfter nur auf der mehr gedrückten Seite eine schwache Furche merkbar; unten rundet sie sich sehr stumpf zu, und hat ein Grübchen. Höcker finden sich sehr selten, aber oft außer dem Stempelgrübchen noch ein oder zwey Grübchen neben an der Kirsche. Die Stiele haben selten über 1½ Zoll Länge. Bey dem Abnehmen vom Baume sind sie grün; wenn sie aber einige Zeit welken, so nehmen sie etwas Bräunliches an. Sie stehen in einer nicht tiefen und auf der breitgedrückten Seite noch etwas flachen Höhle, und ziemlich fest an der Frucht. Die Farbe der Haut findet sich, wenn man viele solche Kirschen vor sich hat, sehr ungleich, nämlich von dunkelbraunroth bis zu schwarz. Bey den gefurchteten ist die Farbe der Furche immer etwas lichter, und das Blüthengrübchen hat bey vielen eine Art von schmutzigweißer Bestäubung. Das Fleisch ist zwar fest, aber doch nicht so fest als bey verschiedenenen Kirschen der Klasse I. B, b. daher saftig; bey sehr schwarzen Früchten ist das Fleisch schwarzroth und der Saft eben so färbend. Im Geschmacke hat diese Kirsche bey ihrer Süßigkeit etwas bitter-pikantes, das sie sehr angenehm macht. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht klein, breitherzförmig; das Fleisch hängt ihm fest an. Durch ihre Größe, und spätere Reife unterscheidet sie sich von andern. Der Baum ist sehr tragbar.

§. 6.

B. Mit nicht färbendem Safte und bunter Haut. *)

a. Mit weichem Fleische. (Weiße Herzkirschen.)

18) Früheste weiße und rothe Herzkirsche; hier bey uns die Flammentiner Kirsche genannt.

Ihre Größe ist etwas über das Mittlere. Ihre Form

---

*) Bey etlichen Varietäten ist zwar die Haut ganz roth, fällt aber nie in das Dunkle oder Schwärzliche.

ist etwas stumpf herzförmig, auf beyden Seiten mehr breit gedrückt als gefurcht; sie hat unten ein Grübchen. Der Stiel ist 1½ Zoll lang und sitzt in einer engen tiefen Höhle. Die Farbe der Haut entspricht nicht ganz der Benennung; denn das Rothe ist mehr mit Weißlichgelb, als mit Weiß gemischt. An der Sonnenseite ist sie meistens ganz roth und auf der Schattenseite etwas blaß oder weißlichgelb. Das Fleisch und der Saft ist weißgelblich, weich, saftig und sehr süß; der Stein ist herzförmig, und nur an der breiten Kante bleibt etwas Fleisch hängen. Der Baum trägt reichlich. — Diese Kirsche zeitigt am frühesten in ihrer Klasse gleich mit Anfang des Junius, und überhaupt am ersten nach Nro. 1. Nach einfallendem Regenwetter bey ihrer Zeitigung wird sie wässerig von Geschmack, springt auf und fault, wie es gewöhnlich die Süßkirschen thun; nur daß die Knorpelkirschen mehrere Tage länger ausdauern.

19) Die englische weiße frühe Herzkirsche.

Die Größe dieser geschätzten Kirsche ist mehr als mittelmäßig. Ihre Form ist lang herzförmig; die Haut sehr glänzend, zart, und hell, so daß die Fibern des Fleisches wie Zellen durchscheinen. Dabey ist die Kirsche uneben und höckerig, gegen das Licht betrachtet wie in lauter kleinen Flächen geschliffen; mit unter haben mehrere ein Grübchen. Die Farbe der Haut ist rein weißlichgelb, und nur die stark besonnten haben einen sanften röthlichten Anflug auf der Sonnenseite. Die Furche oder Nath ist ausgespannt und man sieht nur auf einer Seite einen zarten Strich, der auf den grauen unvertieften Stempelpunkt läuft. Der Stiel ist 2 Zoll lang und steht in einer tiefen, ziemlich geräumigen Höhle. Das Fleisch ist weiß, nicht sehr weich, mehr etwas härtlich, saftig, süß, bey nicht starker Reife ein wenig bitterlich. Der Stein ist mittelmäßig groß, herzförmig und hat ein scharfes Spitzchen. Er hängt stark am Stiele und an der breiten Kante bleibt Fleisch hängen. Ihre Reifezeit fällt gegen das Ende des Junius.

20) Die Amarantkirsche.

Sie gehört zu den mittelmäßig großen Kirschen, ist

am Stiele dick, fast rund, jedoch auf beyden Seiten etwas platt gedrückt, und an der Spitze abgestumpft. Auf einer Seite hat sie eine sichtbare Nath, auf der andern eine merkliche Rinne, und unten ein Stempelgrübchen. Der Stiel hat auf der Sonnenseite viel Röthliches. Die Farbe der Haut ist zwar durchgängig roth; indessen scheint überall etwas Gelbliches durch; sie hat besondere Flecken von abgängiger Farbe. Das Fleisch ist weich und weiß, der Saft häufig, der Geschmack fein und angenehm. Die Kirsche ist vorzüglich und hält sich lange am Baume.

21) Die Bluthe rzkirsche. Herat Cherry bleeding.

Sie gehört fast zu den grossen Kirschen. Am Stiele ist sie dick und breit; doch wird die Dicke in der Mitte stärker, und unten endigt sich die Frucht mit einer breitlichen Spitze. Auf der einen Seite findet sich eine merkliche Furche, die meistens aus der Stielhöhle ausgeht; auf der andern Seite aber ist diese Furche nicht immer sichtbar, und manche haben auch eine Nath. Unten ist kein Grübchen zu bemerken; doch läuft bisweilen die Furche über die Spitze hinweg. Die Stiele haben gegen 2 Zoll Länge, sind dünn, auf der einen Seite etwas röthlich und sitzen in einer Höhle, die oft ungleich eingebogen ist. Die Farbe der Haut ist ponceau auf einem gelblichen Grunde; auf den breitgedrückten Seiten und an den Spitzen ist das Roth etwas heller und marmorirt. Bey höchster Reife, oder Ueberzeitigung wird die Farbe der Haut dunkel ponceau, fast ohne gelblichen Schimmer. Das Fleisch ist weißgelb, weich und saftig; der Geschmack süß mit etwas Säure, doch ohne Erhabenheit. Der Stein ist breit herzförmig; nur an der Kante bleibt Fleisch sitzen. Sie zeitigt Anfang July. — Der Baum trägt meistens sehr voll.

22) Die frühe lange weiße Herzkirsche.

Diese Kirsche ist von mittlerer Größe, lang, auf beyden Seiten etwas breit gedrückt, am Stiele und an der Spitze schmäler, als in der Mitte; viele sind auch ganz walzenförmig. Die Hauptfarbe der Haut ist roth auf einem gelblichen Grunde. Sie ist stark gestrichelt; die

Striche laufen am Stiele sehr regulär zusammen. Nach der Spitze zu ist sie mit länglichten Punkten besetzt. Das Fleisch ist weißgelb und etwas fest, unter der Haut ein klein wenig gefärbt. Der Saft ist nicht häufig und ohne große Süßigkeit; hat auch nichts Vorstechendes. Ihre lange, spitze und walzenförmige Gestalt unterscheidet sich von allen.

23a) Die rothe Molkenkirsche.

In Rücksicht der Größe gehört sie zu den Mittlern; aber ihre Form ist ganz eigen. Sie ist sehr breit gedrückt, am Stiele und an der Spitze stumpf abgerundet, beynahe wie abgeschnitten, so daß man sie fast ein länglichtes Viereck nennen könnte. Denn ihre Breite beträgt mehr als ihre Höhe. Auf der einen Seite ist die Furche merklicher als auf der andern, und bey den meisten Früchten findet sich ein Stempelgrübchen. Die Stiele haben meistens 1½ Zoll Länge, und sind eben nicht dünn für Kirschen dieser Klasse. Bey nassen Jahren besonders haben die Stiele viel Rothes, und sitzen nicht tief. Die Farbe der Haut ist nur in Roth nüancirt, welches auf der Sonnenseite sehr dunkel ist, aber auf der Schattenseite etwas lichter wird; das Fleisch ist sehr weiß und so auch der Saft. Der Geschmack ist vor der wirklichen Reife etwas bitter, welches sich aber bald verliert; er geht bald in das Süße über. Läßt man dann aber diese Kirsche noch einige Zeit auf dem Baume, so vermehrt sich diese Süßigkeit noch, und vergesellschaftet sich mit einer pikanten Erhabenheit, so daß dadurch diese Kirsche eine der vorzüglichsten unter den Süßkirschen wird. Der Stein ist für eine Süßkirsche ziemlich rund, und an der Kante röthlich getüpfelt. — Die Bäume tragen sehr reichlich; wirklich verdient diese noch wenig bekannte Kirsche mehr angepflanzt zu werden. Sie ist hier in Kronberg sehr einheimisch; und da sie bey den Pomologen nicht gefunden wird, so ist es wahrscheinlich, daß sie hier aus den Samen entsprossen und zu den Kirschen teutschen Ursprungs zu zählen ist.

23b) Die rothe neue Herzkirsche aus Samen.

Diese Süßkirsche mit nicht färbendem Safte und wei-

chem Fleische ist zwar nur von mittlerer Größe, verdient aber doch eine vorzügliche Stelle unter dieser Klasse. Sie ist am Stiele dick, auf beyden Seiten etwas platt gedrückt und läuft spitzig zu, so daß sie recht herzkirschenförmig ist. Sie hat eine merkliche Nath; der Stiel ist lang und hellgrün. Die Haut färbt sich zwar über und über roth, jedoch nur hellroth und fleischfarbig, wobey immer etwas Gelbes durchschimmert. Das Fleisch ist weißgelblich, sehr weich und schmelzend, der Saft häufig und ohne Farbe, der Geschmack sehr süß und angenehm, ohne alle Bitterkeit. Sie reift in der ersten Hälfte des Julius und hält sich 14 Tage am Baume. — Der Baum treibt lebhaft und trägt sehr voll.

24) Die Perlkirsche.

Sie hat eine vollkommene Herzform. Am Stiele ist sie dick, auf beyden Seiten platt gedrückt; sie lauft spitzig zu. Sie hat eine merkliche Nath und auf der andern Seite eine Rinne, die sie gleichsam in zwey Hälften theilt, welche sich am Stiele in zwey dicke Backen ausdehnen, sich über die Vertiefung, worin der Stiel sitzt, erheben, und so die wahre Form eines Herzes bilden. Ihre Größe ist nur mittelmäßig. Sie färbt sich sehr roth, wodurch nur etwas gelblichte Grundfarbe durchschimmert; auf einer Seite ist sie allemal etwas heller. Der Stiel ist lang. Das Fleisch ist weich und weiß. Der Saft ist häufig und angenehm süß. Sie reift in der Mitte des Julius, aber langsam, und hält sich drey volle Wochen am Baume, der sehr reichlich trägt.

25) Dankelmanns weiße Herzkirsche. Kleine weiße Perlkirsche. *)

Eigentlich eine gelbe kleine Herzkirsche; viele davon sind an der Sonnenseite röthlich angelaufen. Sie hat in der Mitte eine Vertiefung oder breite Furche, ein Stempelgrübchen, einen 2 Zoll langen Stiel, eine helle, glasartige zarte Haut, wodurch man das Zellengewebe des Flei-

*) Diese Kirsche hat sehr viele Namen. Henne nennt sie die Schwefelkirsche, auch die weiße Zwieselbeere. Ich erhielt sie unter dem Namen der Agatkirsche und Cerise ambrée.

sches sehen kann; aber bey nassen kalten Jahren hat das Durchsichtige und Helle der Farbe nicht mehr seine volle Reinheit. Das Fleisch ist weiß, weich, voller Saft, bitterlich süß; wenn sie aber sehr reif ist, so erhält sie eine widrige Honigsüßigkeit. Der Stein ist stark und herzförmig. Sie reift zu Ende des Junius.

26) Die kleine rothe runde Wald- oder Vogelkirsche. La petite Merise rouge et ronde.

Sie ist nur ½ Zoll hoch und eben so dick. Die Linie vom Stiele zum Blüthengrübchen ist sehr gering und das Blüthengrübchen selbst flach und von einem ziemlichen Umfange; dagegen ist die flache Vertiefung zum Stiele kaum merklich, und hat da, wo er am Zweige ansitzt, viel Holz, und seine Länge begreift die Höhe der Kirsche fast viermal. Die Farbe ist hellroth, wird aber, wenn sie lange am Baume hängt, dunkler. Viele weißlichte Pünktchen schimmern durch die Haut und machen sie bisweilen fast marmorirt. Die Kirsche hat wenig Fleisch um den Stein herum, welches weißlich, von süßem Geschmack und mit einem angenehmen bittern Nachgeschmacke verbunden ist, der sich mehr oder weniger bemerken läßt, je nachdem sie mehr oder weniger reif, oder kultivirt wurde. Der Stein ist nach Verhältniß groß, und fast erbsenförmig. Die Frucht reift im Julius; es giebt aber auch einige Bäume, die sich zu verspäten scheinen; man findet oft noch dergleichen am Ende des Augusts. — Der Baum ist stark, Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang, stark und braunroth. Die Krone bildet eine ziemliche Halbkugel. Das Blatt ist ziemlich lang, und dehnt sich in eine sehr lange Spitze aus. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt, hat eine dunkelgrüne Farbe und ist am Stiele braunroth gefärbt.

27) Die kleine rothe länglichte Vogel- oder Waldkirsche. La petite Merise rouge et longue.

Beym ersten Anblicke unterscheidet sie sich von der runden sehr wenig. Die sonst bey den Kirschen vom Stiele

zum Blüthengrübchen laufende Linie ist fast gar nicht bemerkbar, und an dem Orte, wo das Blüthengrübchen sonst zu seyn pflegt, sieht man nur ein Pünktchen einer kleinen Nadelspitze ähnlich; dagegen hat sie am Stiele eine flache Vertiefung. Der Stiel ist dünn und enthält die Höhe der Kirsche wohl viermal; am Ende ist er stark und holzig. Die Farbe ist hellroth, ins Weiße spielend und an manchen Stellen mit weißen Punkten, die wie marmorirt sind. Das Fleisch ist etwas zäserigter, als bey der runden Vogelskirsche, und der Geschmack mit etwas mehr Bitterkeit vermischt. Der Stein ist länglicht. Sie reift wie die runde Vogelkirsche. — Der Baum scheint sich etwas schwächer zu halten, als der von der runden Vogelkirsche; die Aeste gehen auch in spitzigern Winkeln in die Höhe, als bey jener. Die Sommertriebe sind dünn und nicht so lang, auch heller an Farbe, als jene. Das Blatt ist länglicht, am Stiele rundet es sich gemach zu, am Ausgange auch, nur hat es hier eine längere und zärtere Spitze. Auf dem Rande ist es fein gezahnt. Die Farbe ist hellgrün, und der Stiel des Blatts nur sehr wenig blaß braunroth gefärbt. Ueberhaupt ist es kleiner und zarter, als das an der rothen runden Vogelkirsche.

28) Die Türkine. Turkine.

Eine mittelmäßig große, sehr breitherzförmige, roth und gelb melirte Herzkirsche, auf der Sonnenseite hellroth und gelb getüpfelt, oft ganz roth; auf der Schattenseite gelb und darin roth getüpfelt, manchmal ganz weißlichgelb. Die Nath ist unmerklich, der Stiel mittelmäßig lang, das Fleisch mehr weich als hart, mit einem weißen süßen Safte, von sehr gutem Geschmacke, der Stein dick, rundlich herzförmig. Sie ist reif gegen Ende Julius. — Der Baum macht ein gutes Gewächs, und bauet sich schön. Seine Blätter sind lang und schmahl, und ihre Breite ist ziemlich über der Mitte nach der Spitze zu. Nach dem Blattstiele hin, der über 2 Zoll lang ist, verläuft sich das Blatt allmälig; es ist gewöhnlich gezahnt.

29) Die Kirsche vier auf ein Pfund. La Cerise quâtre à un livre.

Diese seltene Kirsche, welche seit einigen Jahren aus

Menin in Flandern nach Teutschland kam, ist, wie ihr Holz, Blatt und Wuchs schon anzeigt, eine wahre Herzkirsche mit weichem Fleische, von mittelmäßiger Grösse, die ihrem französischen Namen gar nicht entspricht, aber grösser werden kann, wenn sie sich mehr an unser Clima gewöhnt hat, oder der franz. Gärtner, der sie getauft hat, nicht ein Gascogner gewesen wäre. Sie ist im Ganzen herzförmig, oben ungleich, höckerig, und hat, statt des Stempelgrübchens bey andern Kirschen, ein stark hervorragendes krummgebogenes Spitzchen, wie die Venuskirsche, welches man sonst bey keiner einzigen Kirsche findet. Die Grundfarbe der glänzenden Haut ist blaßgelb; aber nur auf der Schattenseite zeigt sie sich deutlich. Gröstentheils ist sie carmosinroth, und in dem Roth, wie die Lauermannskirsche, gelblichweiß gesprengt und gestrichelt. Das Fleisch ist weiß, weich, und hat vielen süßen angenehmen Saft. Der Stein ist nicht sonderlich herzförmig, nach Verhältniß klein, und hat ein scharfes Spitzchen. Der Stiel ist etwas kurz, und nicht sehr stark. Die Kirsche zeitigt im August, wobey freilich frühe Jahre oft eine Ausnahme machen; auch hat dieser Baum oft noch gegen Ende Augusts Früchte, bisweilen schon Ende Julis einige zeitige. — Der Baum bildet wegen seiner ungeheuer grossen und vielen Blätter ein sonderbares Gewächs, und eine weitläuftige sehr sperrhafte Krone, so wie dicke starke Triebe, die sich durch das Gewicht der Blätter krumm biegen und hängen. Die Augen sind groß, gerundet, spitz, und gehen im Okuliren überaus gern an. Das Blatt ist zur Verwunderung groß, wie die Nußblätter, bey jungen Bäumen oft 1 Fuß lang, ½ Fuß breit, und hat eine scharfe Spitze. Es ist dünn, taffetartig, und in seiner Fläche fast überall gekrumpelt.

§. 7.

b) Mit hartem Fleische. (Weiße Knorpelkirschen. Marmorkirschen.)

30) Die Speckkirsche. Cerise Caron.

Diese Kirsche gehört bey günstigen Jahren fast zu den grossen. In der Form sind sie sich sehr ungleich; denn

man findet breit- und stumpfherzförmige, auf der einen Seite etwas breitgedrückte, auf der andern gefurchte, auch ungefurchte, höckerigte und glatte. Die Haut ist bey der vollen Reife dunkel-ponceau mit kupferrothen und unten an der Spitze meistens etwas gelblichen Flecken, wie punktirt. Die Stiele haben 1½ bis 2 Zoll Länge, sind hellgelblich ohne Roth und sitzen flach auf der Kirsche. Das Fleisch erhält erst bey voller Zeitigung seine Festigkeit, einen sehr angenehmen süßen Geschmack, bey günstigen Jahren oft etwas pikantes; es hat etwas mehr Saft als andere ihrer Schwestern. Der Stein ist ziemlich groß, herzförmig und löst sich als eine Marmorkirsche leidlich vom Fleische. Durch ihre frühe Reife unterscheidet sie sich von andern ihrer Klasse.

31) Die Schöne von Rocmont. Das bunte Taubenherz. Belle de Rocmont. Coeur de Pigeon.

Eine schöne, ziemlich große, wohlgebildete herzförmige Kirsche, die oben breit ist, und unten gewöhnlich eine kleine Spitze hat. Sie hat viele Aehnlichkeit mit der folgenden, der Lauermannskirsche, nur daß sie etwas länger ist, als letztere, und die Lauermannskirsche etwas gedrückter. Die Nath ist flach und sehr breit; der dünne und ziemlich lange Stiel steht in einer tiefen und weiten Aushöhlung. Ihre Grundfarbe ist weißgelblich und darauf hell und dunkelroth gesprengt und getupft; auf der Schattenseite hat sie rosenrothe Punkte und Striche, und unten ein graues Blüthepünktchen. Die Haut ist dünn und zähe, das Fleisch schön weiß, ziemlich hart, doch saftig, süß und von angenehmem Geschmack; der Stein länglich, unten stumpfspitzig, und oben etwas platt. Sie reift gegen die Mitte des Julius.

32) Die Lauermannskirsche. Die große Lauermannskirsche.

Eine der allergrößten und prächtigsten bunten Herzkirschen, und eine wahre Zierde der Obstschale. Sie hat eine regelmäßig gebaute Herzform, ist auf beyden Seiten roth getüpfelt, und dieser rothe Anstrich verläuft sich sehr

mahlerisch in das Weißlichgelbe, in das Wachsfeine in der Mitte und der Schattenseite. Durch die Mitte der Sonnenseite läuft mehr ein Strich, als eine Furche herunter auf das Tüpfelchen, da wo der Stempel gesessen hat. Der Stiel ist nicht stark, anderthalb Zoll lang und drüber; er steht in einer tiefen regelmäßigen Aushöhlung. Ihr Fleisch ist sehr weiß, fest, angenehm süß, und von überaus gutem Geschmack. Um den Stein herum ist es etwas rosenfarbig; der Saft ist weiß und gewürzhaft süß. Der Stein ist herzförmig und der Größe der Frucht angemessen. Er löst sich nicht gut vom Fleische. Ihre Reifezeit fällt meistens in die Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht groß.

33) Die weiße spanische Kirsche. Bigarreau blanc.

Henne macht sie zuerst bekannt und beschreibt sie sehr richtig. Diese Kirsche ist ziemlich stark, aber nicht sehr herzförmig, sondern mehr rund, hat aber einige Erhöhungen, die sie etwas höckerigt machen, und eine tief laufende Furche. Die Haut ist auf der einen Seite schön rein gelblichweiß, wie weißes Wachs und auf der Sonnenseite mit hellerem und dunklerem Roth getüpfelt. Der Stiel ist dünn, gewöhnlich anderthalb Zoll lang und steht in einer glatten, ziemlich flachen Aushöhlung. Das Fleisch ist weiß, saftig und nicht sehr fest, hat einen sehr süßen weißen Saft und einen feinen, erhabenen angenehmen Geschmack; man muß aber diese Kirschensorte bald nach dem Abpflücken essen. Ueber Nacht wird sie fleckigt und unschmackhaft. Der Stein ist weiß und von mittelmäßiger Größe. Sie reift gewöhnlich um die Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht sehr groß; er kann das Messer nicht leiden, (wie überhaupt die Kirschenspaliere nicht sollen beschnitten, sondern blos waagrecht angeheftet werden; nur was vorn heraus oder ganz unregelmäßig wächst, wird weggenommen, besser aber werden die Augen oder die noch markigten Sprossen mit den Fingern abgedrückt oder weggeschnitten.) Die Sommertriebe dieses Baums werden lang, schön dick, aschgrau und an der Spitze grüngelblich; die Augen rund und spitz, und die

Blätter stark gerippt und runzlich, 6 Zoll lang und 3½ Zoll breit, dunkelgrün, unten blassgrün und tief gezahnt.

34) Die lange Marmorkirsche. Bunte Lothkirsche. (In manchen Gegenden auch die Ochsenherzkirsche genannt.)

Eine späte sehr vorzügliche Herzkirsche, die zu den grossen gehört und wohl das festeste Fleisch hat. Ihre Form ist ausgezeichnet, lang herzförmig, unten fast so breit als oben bey dem Stiele, also stumpf abgeschnitten, da das Stempelgrübchen stark eingezogen ist, und da einen vertieften grauen Punkt hat, als wenn er mit einer Nadel eingestochen wäre. Sie hat auf beyden Seiten eine tiefe breite Nath, doch ist die auf der innern Seite die stärkste; in der Vertiefung ist die Nath stark erhöht. Der gewöhnlich anderthalb Zoll lange Stiel sitzt in einer tiefen Aushöhlung. Ihre Farbe ist anfangs auf der Sonnenseite hellroth, und roth getupft, auf der Schattenseite aber steht der gelbe Grund mit Roth getuscht stark hervor; sie ist alsdann noch nicht reif, obgleich man sie essen kann. Bey völliger Reife wird sie ganz roth, auf der Sonnenseite ganz dunkel ponceau roth. Das Fleisch ist weiss, sehr hart, hängt überall hart am Steine, ist süss und wohlschmeckend. Der Stein ist gross, lang und stumpf nach der Gestalt der Frucht, und scheint roth getüpfelt von dem daran hängenbleibenden Fleische. Die vollkommene Zeitigung der Kirsche erfolgt selten vor Jakobi, oder vor dem 25. Julius, gewöhnlich erst mit Ende desselben und Anfang Augusts. — Der Baum wird gross und fruchtbar.

35) Rothe Knorpelkirsche aus Samen. Bürtners rothe neue Knorpelkirsche.

Sie gehört zu den grössten Kirschen, und kann mit der grossen Lauermannskirsche wetteifern. — Am Stiele ist sie sehr rund und dick und an der Spitze ganz abgerundet. Wenn sie anfängt zu reifen, so hat sie auf beyden Seiten eine merkliche Nath, bey der völligen Zeitigung aber verliert sich diese fast gänzlich. Die Haut färbt sich über und über roth, ist aber allenthalben mit

kleinen gelben Strichen gezeichnet, die am Stiele in längern Strichen zusammenlaufen; auf der Schattenseite aber sticht die gelbe Grundfarbe immer stärker hervor. Das Fleisch ist fest und weiß, der Saft häufig und nicht färbend. Der Geschmack süß und angenehm, ohne Bitterkeit. Sie reift mit Anfange des Augusts und hält sich lange am Baume.

36) Die späte süße Gunslebische Knorpelkirsche.

Diese Kirsche ist zwar nicht vorzüglich groß, aber doch wegen ihrer späten Reife, wenn schon alle Knorpelkirschen passirt sind, schätzbar. Die Haut ist auf der einen Seite dunkelroth, auf der andern lichter, mit etwas weiß. Ihr Fleisch ist hart und der Geschmack süß. — Diese Kirsche ist aus dem Samen der weißen spanischen entsprossen.

37) Die Hildesheimer ganz späte weiße Knorpelkirsche.

Diese schätzbare Kirsche scheint zu Hildesheim aus dem Samen entsprossen zu seyn, weil man sonst keine Spur von ihr findet. Sie ist mittelmäßig groß, gelblichweiß und roth gesprengt, und ihr Fleisch von vortrefflichem Geschmacke. Sie reift erst Ende Septembers wo man von keinen Süßkirschen mehr weiß; und wenn man den Baum an einen schattigten Ort pflanzt, so hat man von ihm in günstigen Jahren bis Ende Oktobers Früchte.

§. 8.

C. Mit nicht färbendem Safte und einfärbiger Haut.

a. Mit weichem Fleische. (Wachskirschen.)

38) Die gelbe Herzkirsche. Schwefelkirsche. Wachskirsche. Guigne jaune.

Diese Kirsche ist von mittlerer Größe, etwas breitherzförmig, vom Stiele an auf beyden Seiten platt gedrückt und läuft in der Spitze stumpf zu. Sie führet eine

merkliche Nath und Rinne. Die Haut ist ganz hellgelb und nimmt nie etwas Rothes an; sie ist glänzend und auf der einen Seite etwas leichter. Der Stiel ist 2 Zoll lang. Ihr Fleisch ist gelblich, weich, sehr saftig und süß, führt aber doch einige Bitterkeit bey sich. Der Stein ist herzförmig, breit und löst sich nicht ganz gut vom Fleische. Sie reift in der ersten Hälfte des Julius. — Der Baum wird nicht sehr groß und bildet eine kugelförmige Krone mit zertheilten Aesten, die sie sehr durchsichtig machen. Das Blatt ist länglicht und macht eine schmale lange Spitze; der Blattstiel ist röthlich.

39) Die kleine Ambra. Die goldgelbe Herzkirsche. Guigne à petits fruits d'ambré ou d'or.

Von der vorhergehenden unterscheidet sie sich durch mehrere Rundung der Form, dunklere Farbe, härteres Fleisch und spätere Reife. Sie ist mehr breit als lang, nämlich 9 Linien breit, 7 Linien hoch und eben so dick. Auf der breitern Seite zeigt sich eine zarte Linie vom Stiele an nach dem fast unmerklichen Blüthegrübchen. Die Haut ist zähe, sehr glänzend und goldgelb, der Stiel 2 Zoll lang, dünn und gelbgrün. Das Fleisch ist etwas fest und hat bey voller Reife eine angenehme Süßigkeit, vor der wahren Reife aber viele Bitterkeit. Der Stein ist mehr lang als breit, oben platt und lauft stumpf spitzig zu. Die Kirsche reift in der zweyten Hälfte des Julius. — Der Baum wächst gut, doch nicht so stark als derjenige der vorigen Sorte; er bildet aber eine dichtere Krone. Das Blatt ist länglicht, nach dem Stiele zu ablaufend; gegen die Spitze bricht es von seiner Breite schnell ab.

§. 9.

† Irreguläre aus dem Süßkirschenbaumgeschlecht.

40) Süßkirschenbaum mit großgefüllter Blüthe, Merisier à fleur double.

Sein starker Wuchs, sein großes hängendes Blatt rc. zeigen zur Genüge, daß er zu diesem Geschlecht gehört. Weil aber die Blüthe statt der Stempel nur Blättchen hat,

folglich der Fruchtknote nicht befruchtet werden kann, und der starke Trieb des Baums immer grüne Blättchen statt des Stempels treibt, so bleibt er unfruchtbar und der Baum dient eigentlich nur als Naturseltenheit für Lustgärten. Seine Blüthe ist wie eine prächtige weiße Rose; sie trägt das Reis sogleich im ersten Jahre nach der Pfropfung.

§. 10.

II. Kirschen aus dem Sauerkirschenbaumgeschlechte.

A. Mit färbendem Safte, einfärbiger, schwarzer oder doch dunkler Haut.

a) Mit dem großen Sauerkirschenblatte. (Süßweichseln.)

41) Die Herzogenkirsche. Ducke Cherry.

Diese delikate Kirsche gehört zu den stark mittelmäßig großen. Sie ist fast ganz rund, nur auf den Seiten etwas platt gedrückt, hat eine merkbare Nath und ein Stempelgrübchen. Der Stiel ist gegen 2 Zoll lang. Die Haut ist anfangs sehr hellroth, hernach aber wird sie dunkler, aber nie schwarz. Ihr Fleisch ist weich und röthlich, voll süßen Safts, der aber wenig färbt, und von erhabenem Geschmack. Bey anhaltendem Regenwetter verliert die Kirsche viel von ihren eigenthümlichen Vorzügen, kann aber doch, wie andere Kirschen dieser Klasse, noch zum Trocknen gut genutzt werden. Sie reift früh, wenn der Jahrgang nicht sehr ungünstig ist, gewöhnlich im letzten Drittel des Junius, oft auch viel früher, erhält sich auch lange am Baume bey trockener Witterung. Der Stein ist rund, etwas platt gedrückt. — Der Baum wird nicht sehr groß, aber sehr fruchtbar, und liefert auch bey ungünstigen Jahren seine Früchte, die zum Trocknen vortrefflich sind.

42) Die rothe Maykirsche, auch die doppelte Maykirsche genannt.

Diese vortreffliche Süßweichsel ist mit so vielerley Namen belegt worden, daß man viele Mühe hat, sich aus den Verwirrungen herauszuhelfen. Viel dazu hat ihre

frühe und auch langsame Zeitigung beygetragen. Bald mit Ende May's fängt sie schon an, roth zu werden; man kann sie dann zur Noth schon genießen. Daher wurde sie anfangs die rothe Maykirsche genannt. Sie wird aber immer besser und dunkler, in 6 Wochen fast ganz schwarz, und dann von größter Delikatesse. Man kennt sie so fast nicht mehr gegen ihr ersteres Ansehen. Der verschiedene Grad ihrer Reife hat Einfluß auf ihre Güte; daher wurde sie von einer Gegend in die andere unter allerhand Namen geschickt. So nennt sie die Pom. aust. die frühe Herzkirschweichsel, Cerise Guigne; die Pom. Franc. die Holländ. Weichsel; Henne, die Pragische Muskateller, auch die Successionskirsche. Man bekommt sie ferner unter dem Namen der Scharlachkirsche, Cerise d'Ecarlate; und der alten Königskirsche, Royale ancienne. Im Hessischen und in den Sächsischen Baumschulen heißt sie die doppelte Maykirsche. In der Baumschule bey Leipzig: die große rothe Meßlerkirsche. Diese edle Kirsche ist übrigens nicht ganz rund, sondern vorzüglich auf einer Seite etwas platt gedrückt, und gehört zu den großen Kirschen. Ihr Fleisch ist anfangs nur röthlich, zuletzt aber mehr roth und zerfließend, der Saft häufig und von gleicher Farbe, anfangs wässerigt, zuletzt aber so süß, delikat und gewürzhaft, daß diese Kirsche fast alle andere übertrifft. Sie hat in der größten Breite beynahe 1 Zoll. Bey dem Stempelgrübchen tritt das Fleisch auf einer Seite ein wenig in die Höhe, auf der andern ist sie niedriger. Die Haut ist zähe und stark. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht mittelmäßig groß. Sie unterscheidet sich von allen andern Kirschen dadurch, daß sie sich am ersten roth färbt, (wo sie dann auch schon zu genießen ist,) sich am längsten am Baume erhält, und zwar auch bey nassem Wetter zur Reifezeit weit länger als andere Kirschen, ohne zu faulen. — Der Baum wird nie groß, hat ein großes den Herzkirschblättern ähnliches Blatt und stehendes Holz. Das Blatt ist hellgrün, und läuft gegen den Stiel spitziger zu, als gegen den Ausgang, denn hier zieht sich die Spitze etwas lang. Der Baum trägt sehr voll.

43) Die schwarze spanische Frühkirsche.

Eine treffliche Kirsche vom ersten Range. Sie ist mittelmäßig groß, hat auf beyden Seiten eine breite Nath, ein kleines Stempelgrübchen und einen 1⅓ Zoll langen Stiel. Sie hat einen pikanten, besonders angenehmen Geschmack und reichlichen Saft. Sie reift früh in der Mitte Junius. — Der Baum trägt gleich im zweyten Jahre und wird wegen seiner ausserordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß. Unter allen Süßkirschbäumen taugt keiner besser zu Spalieren als dieser. Er belaubt sich unter allen Kirschen am dicksten, hat ein gemäßigtes Wachsthum und läßt sich sehr gut behandeln.

44) Die rothe Muskatellerkirsche.

Ist ziemlich groß, länglicht rund, etwas platt gedrückt, und hat unten ein kaum bemerkbares Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist braunroth ins Schwärzliche fallend. Die Stiele sind sich sehr ungleich, bald über, bald unter 1½ Zoll Länge. Das Fleisch ist von einem erhabenen süßsäuerlichen Geschmacke. Sie reift zur Mitte Junius und weiter hin. Bey nasser Witterung zur Reifezeit gewinnt zwar diese Süßweichsel an Größe, verliert aber dagegen am Geschmack. — Der Baum geht auf Süß und Sauer an und trägt sehr stark.

45) Die frühe Maykirsche.

Diese schätzbare Süßweichsel gehört in Hinsicht der Größe zu den mittlern; auf jungen Bäumen aber und bey günstigen Jahren zu den großen. Ihre Form ist mehr breit gedrückt, als länglicht; oft finden sich auf beyden Seiten Furchen und unten sitzt ein ziemlich starkes Grübchen. Die Stiele haben gegen anderthalb Zoll Länge. Sie färbt sich sehr zeitig, fast mit der rothen Maykirsche zugleich. Im Anfange ist sie hellroth, und von nichtsbedeutendem Geschmacke; wenn sie aber länger am Baume bleibt, so wird sie fast ganz schwarz, und erhält einen erhabenen, süßen, mit etwas Säure gemischten angenehmen Geschmack. Das Fleisch ist von feinen Fasern, dunkelroth, sehr saftig, doch etwas fester, als das der vorhergehenden. Der Stein ist nicht groß, rund, und läßt sich

gern vom Fleische. Sie gehört zu den frühesten Kirschen und hält sich von der ersten Hälfte des Junius bey trockener Witterung bis zur letzten Hälfte des Julius am Baume. — Der Baum wird nicht groß, trägt aber sehr voll. Er hat das große, Herzkirschen-Blättern ähnliche Blatt und stehendes Holz.

46) Die Volgerkirsche.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Nach der Form ist sie zwar ziemlich rund, aber auf einer Seite ein wenig platt gedrückt, verlängert sich auch etwas nach der Spitze zu und ist oft höckerigt. Der Stiel ist kurz und dick. Die Farbe der Kirsche ist anfangs blaßroth, wie bey den Glaskirschen; wenn sie aber dann noch 2 bis 3 Wochen am Baume bleibt, so färbt sie sich sehr dunkelroth. Nun ist ihr Fleisch röthlich und zerfließend. Der Saft ist häufig und nur wenig färbend, der Geschmack dann sehr süß, mit etwas Säure gemischt, dadurch aber sehr erhaben und delikat. Der Stein ist klein, ganz rund, und sitzt fest am Stiele. Diese vorzügliche und sehr schätzbare Kirsche reift im Anfange des Julius, zeitigt nach und nach, und hält sich am Baume bis zu Ende des Monats. — Der Baum wird nicht groß, hat stehendes Holz, ein großes, den Herzkirschblättern ähnliches Blatt, und trägt sehr voll.

47) Die frühe Natt aus Samen.

Ihren Namen von der Natt mag sie wohl uneigentlich führen; es ist nicht zu vermuthen, daß sie aus deren Samen entsprossen sey, da die Natt ganz hängende Zweige hat, und in die Klasse II. A, b, gehört. Denn sonst würde sie schwerlich von ihrer Stamm-Mutter so sehr abweichen. — Dem sey aber, wie ihm wolle, so ist sie eine überaus delikate Süßweichsel, und eine Frühkirsche von ansehnlicher Größe; fast herzförmig, mit einer Nath auf beyden Seiten und einem starken Stempelgrübchen. Durch die schöne rothe hellglänzende Haut scheint das Fleisch marmorirt hindurch. Der Stiel ist anderthalb Zoll lang; 2, 3 und 4 Stiele laufen in einem gemeinschaftlichen Stiele einen Zoll vom Ende zusammen. Das

Fleisch ist weich, voll edlen säuerlichsüßen Saftes und von einem angenehmen erfrischenden Geschmacke. Der Kern ist klein, herzförmig, und bleibt leicht am Stiele hängen. Sie reift gleich nach dem Anfange Julius. — Der Baum hat ein breites, stark geriptes Blatt, das tief gezahnt ist.

48) Die Belserkirsche. — Einige Pomologen schreiben Pfälzerkirsche.

Sie gehört zu den vorzüglichen Süßweichseln, ist eine schwarzrothe, etwas länglichte, ziemlich große Weichsel, die einer Herzkirsche ähnlicht, da sie am Stiele dick und auf beyden Seiten platt gedrückt ist, auch schmäler ausläuft; mit einem langen zarten Stiele, an dem der Stein, nach Art der Glaskirschen, gern hängen bleibt. Anfangs ist sie glänzend hellroth, nachher aber wird sie dunkelroth und neigt sich zum Schwarzen. Sie hat keine starke Nath und ein Stempelgrübchen. Das Fleisch ist milde, süß, mit etwas angenehmer Säure erhöht, sehr schmackhaft und erfrischend. Der Stein ist länglicht. Sie reift in der Mitte des Julius und ist sehr fruchtbar. An der Saale nennt sie der Landmann die Verworfene, d. h. die ausgeartete Maykirsche.

49) Die Prager Muskateller.

Auch eine treffliche große Kirsche von hohem Wohlgeschmacke. Sie ist ganz rund, nur wenig auf den Seiten platt gedrückt, und hat einen dünnen langen grünen Stiel. Die Haut ist dunkelroth, und neigt sich zum Schwarzen; das Fleisch aber ist nur hellroth und zerfließend; der Saft häufig und nur wenig färbend; der Geschmack sehr angenehm und süß. Der Stein sitzt ziemlich fest am Stiele. Sie reift in der letzten Hälfte des Julius.

50) Die schwarze Muskateller. Muscat noir.

Diese ebenfalls delikate Süßweichsel ist sehr groß, fast ganz rund und kaum merklich platt auf den Seiten, dunkelroth zum Schwarzen sich neigend. Der Stiel ist kurz, dick, und sitzt nicht fest am Steine. Das Fleisch ist schmel-

zend und hellroth; der Saft häufig, trefflich und wenig färbend. Sie reift in der letztern Hälfte des Julius. *)

51) Die Doktorkirsche. Auch die Portugiesische Griotte genannt. **)

Eine delikate Kirsche, von ansehnlicher Größe, rund, etwas breit gedrückt, mit einem 1½ bis 2 Zoll langen starken Stiele, und einem Stempelgrübchen; braunroth, von schmelzendem Fleische, süßsäuerlichem pikantem Safte und angenehmen Geschmacke, der eine Beymischung von Bitterlichem hat. Der Stein ist zwar ganz rund, hat aber unten eine kleine scharfe Spitze; an der breiten Kante bleibt Fleisch hangen. Sie reift in der Mitte Julius. — Der Baum hat ein großes langes Blatt. Die Blüthe hat mit andern besonders späten Süßweichseln das gemein, daß, sobald die Staubbeutel zu vertrocknen anfangen, die Staubfäden rosenroth werden; auch die Blumenblätter werden unten Pfirschblüthfärbig, da anfänglich alles weiß ist. Aber bey ungünstiger, kalter und nasser Blüthezeit findet man nichts Rothes. Uebrigens reift sie mit den beyden vorhergehenden zu gleicher Zeit, und unterscheidet sich von ihnen durch breitgedrücktere Form, durch stärkere Fleischfasern und den bitterlichen Beygeschmack.

52) Die späte große königliche Weichsel. Cerise royale très tardif.

Diese Süßweichsel kann den Uebergang von dieser

*) Diese Kirsche ist von der Prager Muskateller, von der Königsweichsel, Cerise royale, und der wahren Englischen Weichsel schwer von einander zu unterscheiden; so wie überhaupt diese vier untereinander schwer zu unterscheiden sind. Sie treiben alle sehr spät, haben einerley Wuchs im Holze, haben ein großes, den Herzkirschen ähnliches Blatt und rothe Blüthe. Nur im höchsten Grade ihrer Reife findet man ihren Unterschied. Die Prager Muskateller ist kleiner als die wahre englische Weichsel. Diese hat helleres Fleisch als C. royale, und einen längern Stiel als Muscat noir. Diese aber unterscheidet sich vorzüglich durch ihren kürzeren Stiel von allen den übrigen. Alle vier Sorten tragen nicht häufig, und werden fast zu gleicher Zeit reif; sind aber alle sehr delikat.

**) Mayers Pomona Franc.

Klasse in die folgende bezeichnen; denn ihre Aeste sind zwar stehend, die Blätter aber um ein Merkliches kleiner, als dieser Klasse eigentlich zusteht, doch nicht so klein, als bey der folgenden Klasse. Die Frucht ist ziemlich groß, schön schwarzroth und hat einen langen zarten Stiel. Wegen ihrer späten Zeitigung verursacht bisweilen ungünstige Witterung, daß sie sehr sauer wird; aber in guten Sommern hat sie einen angenehmen, süßsäuerlichen Saft und erhabenen Geschmack, doch immer mit vorstechender Säure.

§. 11.

b) Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte, und meist hängenden dünnen Zweigen. (Weichseln.)

53) Die rothe, runde frühe Zwergweichsel. Petite Cerise rouge precoce.

Diese Weichsel gehört zu den kleinen, ist rund und auf beyden Enden platt gedrückt. Der Stiel ist ganz kurz. Die Farbe der Haut wird bey voller Reife dunkelroth. Fleisch und Saft sind heller roth und färbend. Der Geschmack ist säuerlich mit einer angenehmen Süßigkeit gemischt. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht sehr klein und rund. Diese Sorte hat ganz eigene lichtgrüne, glänzende und an den Kanten etwas unter sich gebogene Blätter. Nach der Erdweichsel hat diese Weichsel die kleinsten Blüthen, welche mit den Schlehenblüthen etwas Aehnliches haben. Sie wird auch auf Süß gepfropft nie groß.

54) Die schwarze Mayweichsel, insgemein, aber uneigentlich, schwarze Maykirsche genannt.

Diese Weichsel ist rund, doch sehr platt gedrückt, so daß sie mit der vorigen die plattgedrückteste ihrer Klasse ist. Ihre Größe ist mittelmäßig. Sie fängt frühzeitig an sich zu färben, etwa in der Mitte des Junius; alsdann ist sie hellroth, aber nicht reif. Nach ohngefähr 14 Tagen wird sie glänzend schwarz. Der Saft ist beynahe schwarz und glänzend. Ihr Fleisch ist dann zerfließend und schwarzroth; der Saft beynahe schwarz und stark fär-

send. Der Geschmack ist Anfangs sehr sauer, bey der höchsten Reife aber wird er zwar weniger sauer und angenehm, indessen behält eine merkliche Säure immer die Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen kurzen Stiel aus. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, wenn man ihn nicht beschneidet, (welches aber um Johannis geschehen muß,) und das kleine Sauerkirschblatt. Der Werth der Kirsche besteht in der frühen Reife; sie ist aber auch zum Einmachen sehr gut.

55) Die doppelte Weichsel.

Eine vortreffliche ziemlich große Weichsel, fast kugelrund, nur schwach auf den Seiten eingezogen. Auf einer derselben findet man da, wo sonst die Nath ist, nur einen etwas abweichenden hellern Farbenstreifen und unten ein ganz kleines Stempelgrübchen. Der Stiel ist zart, etwas lang, und sitzt in einer flachen Aushöhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzroth, bey starker Reife schwarz. Das Fleisch ist weich, zart, hat einen rothen säuerlichsüßen überaus delikaten Saft und ächten Weichselgeschmack. Der Stein ist sehr klein. Die Kirsche reift im letzten Drittel des Junius. Sie taugt auch trefflich zum Trocknen. — Der Baum hat ein kleines saures Blatt, wächst stark als Sauerkirsche, setzt sehr viel Tragholz an und ist sehr fruchtbar. Auf Süß gepfropft wird die Frucht am delikatesten.

56) Die doppelte Natt.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Sie ist nicht ganz rund, sondern auf beyden Seiten etwas breit gedrückt, und verlängert sich etwas nach der Spitze. Der Stiel ist meistens krumm gebogen. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, wird aber nie ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend, der Saft häufig, der Geschmack erhaben. Der Stein hat ein scharfes Spitzchen. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt und trägt selten voll. Die Kirsche aber ist eine der schönsten und delikatesten, von einem sehr gewürzhaften Geschmacke und hat den Vortheil einer frühen Reife. Von der Zeit an, da sie sich färbt, muß sie

wenigstens noch 14 Tage hängen bleiben, ehe sie ihre Vollkommenheit erreicht.

57) Die Kirsche von der Natt. Kers van der Natt.

Sie ist nicht sehr groß, rund und schwarzroth. Die Stiele sind dünn, gewöhnlich 2 Zoll lang, hängen aber eben so sehr von der Witterung ab, wie die Form der Früchte. Bey nassen Jahren werden die Stiele weit kürzer und dicker, die Früchte größer; sie fallen von ihrem Zirkelrunden in das Breitgedrückte, daß man sie fast nicht mehr kennt. Am Wohlgeschmack aber verlieren sie sehr; die sonst so gewürzhafte Weichsel wird herbe. Außerdem aber hat sie ein weiches, sehr delikates Fleisch und vielen gewürzhaften, säuerlichen Saft. Nur muß man sie recht zeitig werden lassen. — Der Baum macht viele schwache Triebe, wovon die untern Zweige sich nach der Erde senken.

58) Die neue Englische Kirsche. Eigentlich die Englische Weichsel.

Sie gehört zu den großen Kirschen, und ist eine von den frühen. Sie ist fast ganz rund, nur sehr wenig auf einer Seite platt, auch etwas höckerigt. Der Stiel ist kurz und grün. Ihre Farbe ist dunkelroth und nähert sich dem Schwarzen. Das Fleisch ist auch dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig und sehr färbend; der Geschmack Anfangs sehr sauer, bey vollkommener Reife aber sehr angenehm säuerlich und erhaben. Sie fängt schon in der Mitte des Junius an sich zu färben, wird aber erst in der ersten Hälfte des Julius reif, und hält sich drey volle Wochen am Baume. — Der Baum wird nicht groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt, und trägt alle Jahr sehr voll. Man kann sie zu den besten Kirschen zählen, muß sie aber auch wohl zeitig werden lassen.

59) Die Ostheimer Kirsche. Die Ostheimer Weichsel. Die Fränkische Wucherkirsche.

Diese in allem Betracht schätzbare ökonomische Kirsche kommt aus Italien, ist gegen die Mitte des jüngstverflos-

merkliche Nath und Rinne. Die Haut ist ganz hellgelb und nimmt nie etwas Rothes an; sie ist glänzend und auf der einen Seite etwas leichter. Der Stiel ist 2 Zoll lang. Ihr Fleisch ist gelblich, weich, sehr saftig und süß, führt aber doch einige Bitterkeit bey sich. Der Stein ist herzförmig, breit und löst sich nicht ganz gut vom Fleische. Sie reift in der ersten Hälfte des Julius. — Der Baum wird nicht sehr groß und bildet eine kugelförmige Krone mit zertheilten Aesten, die sie sehr durchsichtig machen. Das Blatt ist länglicht und macht eine schmale lange Spitze; der Blattstiel ist röthlich.

39) Die kleine Ambra. Die goldgelbe Herzkirsche. Guigne à petits fruits d'ambré ou d'or.

Von der vorhergehenden unterscheidet sie sich durch mehrere Rundung der Form, dunklere Farbe, härteres Fleisch und spätere Reife. Sie ist mehr breit als lang, nämlich 9 Linien breit, 7 Linien hoch und eben so dick. Auf der breitern Seite zeigt sich eine zarte Linie vom Stiele an nach dem fast unmerklichen Blüthegrübchen. Die Haut ist zähe, sehr glänzend und goldgelb, der Stiel 2 Zoll lang, dünn und gelbgrün. Das Fleisch ist etwas fest und hat bey voller Reife eine angenehme Süßigkeit, vor der wahren Reife aber viele Bitterkeit. Der Stein ist mehr lang als breit, oben platt und lauft stumpf spitzig zu. Die Kirsche reift in der zweyten Hälfte des Julius. — Der Baum wächst gut, doch nicht so stark als derjenige der vorigen Sorte; er bildet aber eine dichtere Krone. Das Blatt ist länglicht, nach dem Stiele zu ablaufend; gegen die Spitze bricht es von seiner Breite schnell ab.

§. 9.

† Irreguläre aus dem Süßkirschenbaumgeschlecht.

40) Süßkirschenbaum mit großgefüllter Blüthe, Merisier à fleur double.

Sein starker Wuchs, sein großes hängendes Blatt ꝛc. zeigen zur Genüge, daß er zu diesem Geschlecht gehört. Weil aber die Blüthe statt der Stempel nur Blättchen hat,

folglich der Fruchtknote nicht befruchtet werden kann, und der starke Trieb des Baums immer grüne Blättchen statt des Stempels treibt, so bleibt er unfruchtbar und der Baum dient eigentlich nur als Naturseltenheit für Lustgärten. Seine Blüthe ist wie eine prächtige weiße Rose; sie trägt das Reis sogleich im ersten Jahre nach der Pfropfung.

§. 10.

II. Kirschen aus dem Sauerkirschenbaumgeschlechte.

A. Mit färbendem Safte, einfärbiger, schwarzer oder doch dunkler Haut.

a) Mit dem großen Sauerkirschenblatte. (Süßweichseln.)

41) Die Herzogenkirsche. Ducke Cherry.

Diese delikate Kirsche gehört zu den stark mittelmäßig großen. Sie ist fast ganz rund, nur auf den Seiten etwas platt gedrückt, hat eine merkbare Nath und ein Stempelgrübchen. Der Stiel ist gegen 2 Zoll lang. Die Haut ist anfangs sehr hellroth, hernach aber wird sie dunkler, aber nie schwarz. Ihr Fleisch ist weich und röthlich, voll süßen Safts, der aber wenig färbt, und von erhabenem Geschmack. Bey anhaltendem Regenwetter verliert die Kirsche viel von ihren eigenthümlichen Vorzügen, kann aber doch, wie andere Kirschen dieser Klasse, noch zum Trocknen gut genutzt werden. Sie reift früh, wenn der Jahrgang nicht sehr ungünstig ist, gewöhnlich im letzten Drittel des Junius, oft auch viel früher, erhält sich auch lange am Baume bey trockener Witterung. Der Stein ist rund, etwas platt gedrückt. — Der Baum wird nicht sehr groß, aber sehr fruchtbar, und liefert auch bey ungünstigen Jahren seine Früchte, die zum Trocknen vortrefflich sind.

42) Die rothe Maykirsche, auch die doppelte Maykirsche genannt.

Diese vortreffliche Süßweichsel ist mit so vielerley Namen belegt worden, daß man viele Mühe hat, sich aus den Verwirrungen herauszuhelfen. Viel dazu hat ihre

frühe und auch langsame Zeitigung beygetragen. Bald mit Ende May's fängt sie schon an, roth zu werden; man kann sie dann zur Noth schon geniessen. Daher wurde sie anfangs die rothe Maykirsche genannt. Sie wird aber immer besser und dunkler, in 6 Wochen fast ganz schwarz, und dann von größter Delikatesse. Man kennt sie so fast nicht mehr gegen ihr ersteres Ansehen. Der verschiedene Grad ihrer Reife hat Einfluß auf ihre Güte; daher wurde sie von einer Gegend in die andere unter allerhand Namen geschickt. So nennt sie die Pom. aust. die frühe Herzkirschweichsel, Cerise Guigne; die Pom. Franc. die Holländ. Weichsel; Henne, die Pragische Muskateller, auch die Successionskirsche. Man bekommt sie ferner unter dem Namen der Scharlachkirsche, Cerise d'Ecarlates; und der alten Königskirsche, Royale ancienne. Im Hessischen und in den Sächsischen Baumschulen heißt sie die doppelte Maykirsche. In der Baumschule bey Leipzig: die große rothe Meßlerkirsche. Diese edle Kirsche ist übrigens nicht ganz rund, sondern vorzüglich auf einer Seite etwas platt gedrückt, und gehört zu den großen Kirschen. Ihr Fleisch ist anfangs nur röthlich, zuletzt aber mehr roth und zerfließend, der Saft häufig und von gleicher Farbe, anfangs wässerigt, zuletzt aber so süß, delikat und gewürzhaft, daß diese Kirsche fast alle andere übertrifft. Sie hat in der größten Breite beynahe 1 Zoll. Bey dem Stenpelgrübchen tritt das Fleisch auf einer Seite ein wenig in die Höhe, auf der andern ist sie niedriger. Die Haut ist zähe und stark. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht mittelmäßig groß. Sie unterscheidet sich von allen andern Kirschen dadurch, daß sie sich am ersten roth färbt, (wo sie dann auch schon zu geniessen ist,) sich am längsten am Baume erhält, und zwar auch bey nassem Wetter zur Reifezeit weit länger als andere Kirschen, ohne zu faulen. — Der Baum wird nie groß, hat ein großes den Herzkirschblättern ähnliches Blatt und stehendes Holz. Das Blatt ist hellgrün, und läuft gegen den Stiel spitziger zu, als gegen den Ausgang, denn hier zieht sich die Spitze etwas lang. Der Baum trägt sehr voll.

43) Die schwarze spanische Frühkirsche.

Eine treffliche Kirsche vom ersten Range. Sie ist mittelmäßig groß, hat auf beyden Seiten eine breite Nath, ein kleines Stempelgrübchen und einen 1⅓ Zoll langen Stiel. Sie hat einen pikanten, besonders angenehmen Geschmack und reichlichen Saft. Sie reift früh in der Mitte Junius. — Der Baum trägt gleich im zweyten Jahre und wird wegen seiner ausserordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß. Unter allen Süßkirschbäumen taugt keiner besser zu Spalieren als dieser. Er belaubt sich unter allen Kirschen am dicksten, hat ein gemäßigtes Wachsthum und läßt sich sehr gut behandeln.

44) Die rothe Muskatellerkirsche.

Ist ziemlich groß, länglicht rund, etwas platt gedrückt, und hat unten ein kaum bemerkbares Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist braunroth ins Schwärzliche fallend. Die Stiele sind sich sehr ungleich, bald über, bald unter 1½ Zoll Länge. Das Fleisch ist von einem erhabenen süßsäuerlichen Geschmacke. Sie reift zur Mitte Junius und weiter hin. Bey nasser Witterung zur Reifezeit gewinnt zwar diese Süßweichsel an Größe, verliert aber dagegen am Geschmack. — Der Baum geht auf Süß und Sauer an und trägt sehr stark.

45) Die frühe Maykirsche.

Diese schätzbare Süßweichsel gehört in Hinsicht der Größe zu den mittlern; auf jungen Bäumen aber und bey günstigen Jahren zu den großen. Ihre Form ist mehr breit gedrückt, als länglicht; oft finden sich auf beyden Seiten Furchen und unten sitzt ein ziemlich starkes Grübchen. Die Stiele haben gegen anderthalb Zoll Länge. Sie färbt sich sehr zeitig, fast mit der rothen Maykirsche zugleich. Im Anfange ist sie hellroth, und von nichtsbedeutendem Geschmacke; wenn sie aber länger am Baume bleibt, so wird sie fast ganz schwarz, und erhält einen erhabenen, süßen, mit etwas Säure gemischten angenehmen Geschmack. Das Fleisch ist von feinen Fasern, dunkelroth, sehr saftig, doch etwas fester, als das der vorhergehenden. Der Stein ist nicht groß, rund, und läßt sich

gern vom Fleische. Sie gehört zu den frühesten Kirschen und hält sich von der ersten Hälfte des Junius bey trockener Witterung bis zur letzten Hälfte des Julius am Baume. — Der Baum wird nicht groß, trägt aber sehr voll. Er hat das große, Herzkirschen-Blättern ähnliche Blatt und stehendes Holz.

46) Die Volgerkirsche.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Nach der Form ist sie zwar ziemlich rund, aber auf einer Seite ein wenig platt gedrückt, verlängert sich auch etwas nach der Spitze zu und ist oft höckerigt. Der Stiel ist kurz und dick. Die Farbe der Kirsche ist anfangs blaßroth, wie bey den Glaskirschen; wenn sie aber dann noch 2 bis 3 Wochen am Baume bleibt, so färbt sie sich sehr dunkelroth. Nun ist ihr Fleisch röthlich und zerfließend. Der Saft ist häufig und nur wenig färbend, der Geschmack dann sehr süß, mit etwas Säure gemischt, dadurch aber sehr erhaben und delikat. Der Stein ist klein, ganz rund, und sitzt fest am Stiele. Diese vorzügliche und sehr schätzbare Kirsche reift im Anfange des Julius, zeitigt nach und nach, und hält sich am Baume bis zu Ende des Monats. — Der Baum wird nicht groß, hat stehendes Holz, ein großes, den Herzkirschblättern ähnliches Blatt, und trägt sehr voll.

47) Die frühe Natt aus Samen.

Ihren Namen von der Natt mag sie wohl uneigentlich führen; es ist nicht zu vermuthen, daß sie aus deren Samen entsprossen sey, da die Natt ganz hängende Zweige hat, und in die Klasse II. A, b, gehört. Denn sonst würde sie schwerlich von ihrer Stamm-Mutter so sehr abweichen. — Dem sey aber, wie ihm wolle, so ist sie eine überaus delikate Süßweichsel, und eine Frühkirsche von ansehnlicher Größe; fast herzförmig, mit einer Nath auf beyden Seiten und einem starken Stempelgrübchen. Durch die schöne rothe hellglänzende Haut scheint das Fleisch marmorirt hindurch. Der Stiel ist anderthalb Zoll lang; 2, 3 und 4 Stiele laufen in einem gemeinschaftlichen Stiele einen Zoll vom Ende zusammen. Das

Fleisch ist weich, voll edlen säuerlichsüßen Saftes und von einem angenehmen erfrischenden Geschmacke. Der Kern ist klein, herzförmig, und bleibt leicht am Stiele hängen. Sie reift gleich nach dem Anfange Julius. — Der Baum hat ein breites, stark geripptes Blatt, das tief gezahnt ist.

48) Die Belserkirsche. — Einige Pomologen schreiben Pfälzerkirsche.

Sie gehört zu den vorzüglichen Süßweichseln, ist eine schwarzrothe, etwas länglichte, ziemlich große Weichsel, die einer Herzkirsche ähnlicht, da sie am Stiele dick und auf beyden Seiten platt gedrückt ist, auch schmäler ausläuft; mit einem langen zarten Stiele, an dem der Stein, nach Art der Glaskirschen, gern hängen bleibt. Anfangs ist sie glänzend hellroth, nachher aber wird sie dunkelroth und neigt sich zum Schwarzen. Sie hat keine starke Nath und ein Stempelgrübchen. Das Fleisch ist milde, süß, mit etwas angenehmer Säure erhöht, sehr schmackhaft und erfrischend. Der Stein ist länglicht. Sie reift in der Mitte des Julius und ist sehr fruchtbar. An der Saale nennt sie der Landmann die Verworfene, d. h. die ausgeartete Maykirsche.

49) Die Prager Muskateller.

Auch eine treffliche große Kirsche von hohem Wohlgeschmacke. Sie ist ganz rund, nur wenig auf den Seiten platt gedrückt, und hat einen dünnen langen grünen Stiel. Die Haut ist dunkelroth, und neigt sich zum Schwarzen; das Fleisch aber ist nur hellroth und zerfließend; der Saft häufig und nur wenig färbend; der Geschmack sehr angenehm und süß. Der Stein sitzt ziemlich fest am Stiele. Sie reift in der letzten Hälfte des Julius.

50) Die schwarze Muskateller. Muscat noir.

Diese ebenfalls delikate Süßweichsel ist sehr groß, fast ganz rund und kaum merklich platt auf den Seiten, dunkelroth zum Schwarzen sich neigend. Der Stiel ist kurz, dick, und sitzt nicht fest am Steine. Das Fleisch ist schmel-

gelb und hellroth; der Saft häufig, trefflich und wenig färbend. Sie reift in der letztern Hälfte des Julius. *)

51) Die Doktorkirsche. Auch die Portugiesische Griotte genannt. **)

Eine delikate Kirsche, von ansehnlicher Grösse, rund, etwas breit gedrückt, mit einem $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll langen starken Stiele, und einem Stempelgrübchen; braunroth, von schmelzendem Fleische, süßsäuerlichem pikanten Safte und angenehmen Geschmacke, der eine Beymischung von Bitterlichem hat. Der Stein ist zwar ganz rund, hat aber unten eine kleine scharfe Spitze; an der breiten Kante bleibt Fleisch hangen. Sie reift in der Mitte Julius. — Der Baum hat ein groses langes Blatt. Die Blüthe hat mit andern besonders späten Süßweichseln das gemein, daß, sobald die Staubbeutel zu vertrocknen anfangen, die Staubfäden rosenroth werden; auch die Blumenblätter werden unten Pfirschblüthfärbig, da anfänglich alles weiß ist. Aber bey ungünstiger, kalter und nasser Blüthezeit findet man nichts Rothes. Uebrigens reift sie mit den beyden vorhergehenden zu gleicher Zeit, und unterscheidet sich von ihnen durch breitgedrücktere Form, durch stärkere Fleischfasern und den bitterlichen Beygeschmack.

52) Die späte grose königliche Weichsel. Cerise royale très tardif.

Diese Süßweichsel kann den Uebergang von dieser

*) Diese Kirsche ist von der Prager Muskateller, von der Königsweichsel, Cerise royale, und der wahren Englischen Weichsel schwer von einander zu unterscheiden; so wie überhaupt diese vier untereinander schwer zu unterscheiden sind. Sie treiben alle sehr spät, haben einerley Wuchs im Holze, haben ein groses, den Herzkirschen ähnliches Blatt und rothe Blüthe. Nur im höchsten Grade ihrer Reife findet man ihren Unterschied. Die Prager Muskateller ist kleiner als die wahre englische Weichsel. Diese hat helleres Fleisch als C. royale, und einen längern Stiel als Muscat noir. Diese aber unterscheidet sich vorzüglich durch ihren kürzeren Stiel von allen den übrigen. Alle vier Sorten tragen nicht häufig, und werden fast zu gleicher Zeit reif; sind aber alle sehr delikat.

**) Mayers Pomona Franc.

Klasse in die folgende bezeichnen; denn ihre Aeste sind zwar stehend, die Blätter aber um ein Merkliches kleiner, als dieser Klasse eigentlich zusteht, doch nicht so klein, als bey der folgenden Klasse. Die Frucht ist ziemlich groß, schön schwarzroth und hat einen langen zarten Stiel. Wegen ihrer späten Zeitigung verursacht bisweilen ungünstige Witterung, daß sie sehr sauer wird; aber in guten Sommern hat sie einen angenehmen, süßsäuerlichen Saft und erhabenen Geschmack, doch immer mit vorstechender Säure.

§. 11.

b) Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte, und meist hängenden dünnen Zweigen. (Weichseln.)

53) Die rothe, runde frühe Zwergweichsel. Petite Cerise rouge precoce.

Diese Weichsel gehört zu den kleinen, ist rund und auf beyden Enden platt gedrückt. Der Stiel ist ganz kurz. Die Farbe der Haut wird bey voller Reife dunkelroth. Fleisch und Saft sind heller roth und färbend. Der Geschmack ist säuerlich mit einer angenehmen Süßigkeit gemischt. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht sehr klein und rund. Diese Sorte hat ganz eigene lichtgrüne, glänzende und an den Kanten etwas unter sich gebogene Blätter. Nach der Erdweichsel hat diese Weichsel die kleinsten Blüthen, welche mit den Schlehenblüthen etwas Aehnliches haben. Sie wird auch auf Süß gepfropft nie groß.

54) Die schwarze Maywe ichsel, insgemein, aber uneigentlich, schwarze Maykirsche genannt.

Diese Weichsel ist rund, doch sehr platt gedrückt, so daß sie mit der vorigen die plattgedrückteste ihrer Klasse ist. Ihre Größe ist mittelmäßig. Sie fängt frühzeitig an sich zu färben, etwa in der Mitte des Junius; alsdann ist sie hellroth, aber nicht reif. Nach ohngefähr 14 Tagen wird sie glänzend schwarz. Der Saft ist beynahe schwarz und glänzend. Ihr Fleisch ist dann zerfließend und schwarzroth; der Saft beynahe schwarz und stark fär-

bend. Der Geschmack ist Anfangs sehr sauer, bey der höchsten Reife aber wird er zwar weniger sauer und angenehm, indessen behält eine merkliche Säure immer die Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen kurzen Stiel aus. — Der Baum wird nie gross, hat hängendes Holz, wenn man ihn nicht beschneidet, (welches aber um Johannis geschehen muss,) und das kleine Sauerkirschblatt. Der Werth der Kirsche besteht in der frühen Reife; sie ist aber auch zum Einmachen sehr gut.

55) Die doppelte Weichsel.

Eine vortreffliche ziemlich grosse Weichsel, fast kugelrund, nur schwach auf den Seiten eingezogen. Auf einer derselben findet man da, wo sonst die Nath ist, nur einen etwas abweichenden hellern Farbenstreifen und unten ein ganz kleines Stempelgrübchen. Der Stiel ist zart, etwas lang, und sitzt in einer flachen Aushöhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzroth, bey starker Reife schwarz. Das Fleisch ist weich, zart, hat einen rothen säuerlichsüssen überaus delikaten Saft und ächten Weichselgeschmack. Der Stein ist sehr klein. Die Kirsche reift im letzten Drittel des Junius. Sie taugt auch trefflich zum Trocknen. — Der Baum hat ein kleines saures Blatt, wächst stark als Sauerkirsche, setzt sehr viel Tragholz an und ist sehr fruchtbar. Auf Süss gepfropft wird die Frucht am delikatesten.

56) Die doppelte Natt.

Sie gehört zu den grössten Kirschen. Sie ist nicht ganz rund, sondern auf beyden Seiten etwas breit gedrückt, und verlängert sich etwas nach der Spitze. Der Stiel ist meistens krumm gebogen. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, wird aber nie ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfliessend, der Saft häufig, der Geschmack erhaben. Der Stein hat ein scharfes Spitzchen. — Der Baum wird nie gross, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt und trägt selten voll. Die Kirsche aber ist eine der schönsten und delikatesten, von einem sehr gewürzhaften Geschmacke und hat den Vortheil einer frühen Reife. Von der Zeit an, da sie sich färbt, muss sie

wenigstens noch 14 Tage hängen bleiben, ehe sie ihre Vollkommenheit erreicht.

57) Die Kirsche von der Natt. Kers van der Natt.

Sie ist nicht sehr groß, rund und schwarzroth. Die Stiele sind dünn, gewöhnlich 2 Zoll lang, hängen aber eben so sehr von der Witterung ab, wie die Form der Früchte. Bey nassen Jahren werden die Stiele weit kürzer und dicker, die Früchte größer; sie fallen von ihrem Zirkelrunden in das Breitgedrückte, daß man sie fast nicht mehr kennt. Am Wohlgeschmack aber verlieren sie sehr; die sonst so gewürzhafte Weichsel wird herbe. Außerdem aber hat sie ein weiches, sehr delikates Fleisch und vielen gewürzhaften, säuerlichen Saft. Nur muß man sie recht zeitig werden lassen. — Der Baum macht viele schwache Triebe, wovon die untern Zweige sich nach der Erde senken.

58) Die neue Englische Kirsche. Eigentlich die Englische Weichsel.

Sie gehört zu den großen Kirschen, und ist eine von den frühen. Sie ist fast ganz rund, nur sehr wenig auf einer Seite platt, auch etwas höckerigt. Der Stiel ist kurz und grün. Ihre Farbe ist dunkelroth und nähert sich dem Schwarzen. Das Fleisch ist auch dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig und sehr färbend; der Geschmack Anfangs sehr sauer, bey vollkommener Reife aber sehr angenehm säuerlich und erhaben. Sie fängt schon in der Mitte des Junius an sich zu färben, wird aber erst in der ersten Hälfte des Julius reif, und hält sich drey volle Wochen am Baume. — Der Baum wird nicht groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt, und trägt alle Jahr sehr voll. Man kann sie zu den besten Kirschen zählen, muß sie aber auch wohl zeitig werden lassen.

59) Die Ostheimer Kirsche. Die Ostheimer Weichsel. Die Fränkische Wucherkirsche.

Diese in allem Betracht schätzbare ökonomische Kirsche stammt aus Italien, ist gegen die Mitte des jüngstverfloß-

senen Jahrhunderts von einem Felbarzt mitgebracht und zuerst zu Ostheim in Franken am Rhöngebirge, seiner Vaterstadt, angepflanzt worden. Sie ist von stark mittelmäßiger Grösse, schwarzroth, rund, hat einen etwas langen Stiel, ein zartes Fleisch von pikantem angenehmen Weichselgeschmack, einen stark färbenden Saft von etwas vorstechender Säure, und ist sowohl zum frischen Genuß, als vornehmlich zum Trocknen für Gesunde und Kranke vortrefflich. Sie reift gewöhnlich gegen Ende des Julius. — Der Baum ist zwergartig und zeichnet sich vor allen Kirschen aus. Er wird ein groser Busch, und als solcher ausserordentlich fruchtbar bis an die Erde. Das Blatt ist etwas länglicht, dunkelgrün, beugt sich riemenförmig zusammen, ist stumpf gezahnt, und hat einen kurzen dunkelrothen Stiel. Seine Fortpflanzung ist sehr leicht. Ausserdem, daß er häufige Wurzelsprossen treibt, welche man im Herbst oder Frühjahr aushebt und verpflanzt, beugt man im Herbst oder Frühjahr die Seitenzweige um den Busch herum in gemachte Löcher, und bedeckt sie mit Erde, wo sie dann häufige Wurzeln ziehen; sie werden alsdann, wenn sie zwey Jahre sich bewurzelt haben, abgelößt, und verpflanzt.

Die Anlage einer Ostheimer Kirschenplantage, die sehr einträglich ist, und an manchen entbehrlichen Berg, selbst an eine kiesigte Anhöhe oder an einen Neubruch taugt, wird so gemacht: Man setzt die bewurzelten Zweige und Stämmchen 2, 3 bis 4 Fuß hoch in Reihen, die 7 Fuß weit von einander entfernt sind, wie Weinstöcke 5 bis 6 Fuß von einander; ist aber der Boden gut, noch weiter. Man behacket sie jährlich, wie Weinberge, und hält sie von Unkraut rein. Alle 6 Jahre wird entweder das alte Holz ausgehauen, um den vielen Sprößlingen neben herum Luft zu machen, und dadurch den Busch zu verjüngen, damit die Früchte grösser und besser werden, als wenn das alte Holz daran bleibt und die Wurzeln sich dann immer mehr verstärken; oder man rottet nach 7 höchstens 8 Jahren das ganze Stück um, und bepflanzt es ganz von Neuem mit den jungen bewurzelten Ausschlägen, welches die vorzüglichste Art ihrer Fortpflanzung bleibt. Will man sich aber nicht durch gänzliche Umrottung und

Kirschenplantage auf 1 oder 2 Jahre völlig aller Kirschenärnte berauben, so theilt man die Kirschenanlage in mehrere Quartiere ein und rottet nöthigenfalls das eine um das andere zur neuen Bepflanzung um. Ein Stück Land von einem Morgen Rheinl., das zumal an Bergen oft unbenutzt liegen bleibt, kann sich als eine solche Kirschenplantage jährlich wie ein Capital von 1000 Gulden und mehr verinteressiren. Diese Zwergkirschenstämme lassen sich zwar auch unter der Scheere halten, und zu Hecken ziehen; sie tragen aber dann wenige Früchte, und treiben stark ins Holz. Am vortheilhaftesten ist ihr Anbau, wenn man sie ungestört aufwachsen läßt, und den Boden in jedem Frühjahre gut behackt. Dazu sollte man absichtlich keinen fetten Boden wählen, weil sie nur allzu stark treiben und leicht den Gummifluß bekommen; aber auch bey dem geringen oder schlechten Boden muß man es an Kultur, an Umhackung desselben und am Verjüngen der Sträucher, wenn sie aufhören wollen, nicht fehlen lassen.

60) Die große Nonnenkirsche.

Diese Weichsel ist von mittlerer Größe. Sie ist rund, auf beyden Seiten etwas breit, mit seichten Furchen, wovon jedoch die eine meistens merklicher ist, unten mit einem Stempelgrübchen. Die Stiele sind von 1½ bis 2 Zoll Länge, grün, gegen die Sonne etwas braunröthlich; sie stehen in einer geräumigen Aushöhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, in den Furchen aber heller; das Fleisch und der Saft dunkelroth färbend, weich und saftreich. Der Geschmack ist sauersüßlich, bey einem guten Jahre aber vorzüglich. Der Stein ist klein, ausserordentlich breit, und bleibt beym Essen gern am Stiele. Sie reift in der Mitte des Julius und unterscheidet sich von den mit ihr zugleich reifenden Weichseln durch das Gefurchte, durch den mehr süßlichen Geschmack und den kleinen breitlichen Stein, der sehr fest am Stiele sitzt. — Der Baum wird mittelmäßig stark, und macht eine sehr durchsichtige Krone, die ziemlich in die Höhe geht. Die Sommertriebe sind dünn und kurz, rein von Punkten und grüngelb. Das Blatt ist länglicht, schmal und dünn; der Blattstiel kurz und etwas braunroth gefärbt.

61) **Die Erfurter Augustkirsche. Von den Thüringern nur die Augustkirsche genannt.**

Diese sehr gute und brauchbare Weichsel gehört zu den kleinen Kirschen. Sie ist fast ganz rund. Ihre Farbe ist glänzend schwarz; das Fleisch sehr dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig und sehr färbend. Der Geschmack ist zwar süßer als bey der gemeinen Sauerkirsche; aber die Säure sticht merklich hervor. Der Stein ist sehr klein. Sie reift in der Mitte des Augusts und hält sich lange am Baume. — Der Baum bildet eine schöne Krone und hat ein kleines Sauerkirschblatt. Sie trägt auch häufig; es sitzen fast alle Kirschen einzeln an den Zweigen.

62) **Die Jerusalemskirsche.**

Eine schöne, ziemlich große Weichsel, die 1 Zoll hoch und noch eine Linie breiter ist. Ihre Nath ist kaum merklich, und am Stempelgrübchen ist sie zugewölbt. Hinten ist sie rund. Der Stiel ist sehr lang, und enthält die Höhe der Kirsche dreymal. Die Farbe der Kirsche, wenn sie recht reif ist, ist dunkelroth und glänzend. Das Fleisch ist locker und enthält vielen Saft; die Farbe desselben ist hellroth; der Saft selbst säuerlichsüß und erquickend. Der Stein ist groß, löst sich aber leicht vom Fleische ab. Ihre Reife fällt gegen Ende July's. — Der Baum ist ziemlich stark; die Krone bildet eine Kugel. Haupt- und Nebenäste setzen sich in Gabeln an. Die Zweige sind dünn, aber nicht sehr lang; im sechsten Jahre nach der Veredlung sind sie mehr stehend, als hängend. Das Tragholz wechselt unordentlich mit einander ab. Die Sommertriebe aber werden ziemlich lang, und sind von mittelmäßiger Stärke. Das Blatt gehört zu den kleinen. Es ist dunkelgrün, etwas lang, aber schmal, jedoch spitziger am Stiele, als gegen den Ausgang, wo es nur in eine scharfe Spitze abfällt. Auf dem Rande ist es gezahnt. Der Blattstiel ist roth gefärbt.

63) **Die Erdweichsel. Essigsaure Zwergweichsel. Zwergkirsche. Niedriger Canadischer Kirschbaum.** Cerasus pumila Cana-

densis. Cerisier nain à feuilles de Saul. Ragouminier. Nega. Minel.

Dieser kleine Kirschenstrauch, der höchstens 4 Fuß Höhe erreicht, stammt aus Canada; (wiewohl auch Botaniker versichern, daß er sich auch in Teutschland wild finde; also hätte unsere Erdweichsel nur Aehnlichkeit mit ihrer Canadischen Schwester.) Er trägt eine wahre Weichselkirsche, die klein ist, hellroth mit röthlichem Safte und sehr sauer. Wenn man die Früchte recht lange hängen läßt, so werden sie fast schwarz, und die Säure verliert von ihrer Herbigkeit. Der Stiel ist mittelmäßig lang. Der Stein ist sehr länglicht, fast an beyden Enden spitzig. Sie zeitigt im Julius und August. Die untern Zweige dieses kleinen Zwerges, welche sich ganz an der Erde halten, wo sie neue Wurzeln treiben und sich dadurch vermehren, haben eine sehr glatte Rinde, die ins Röthliche fällt. Die Blumen kommen an den Seiten der Zweige heraus: 2, 3 bis 4 an jedem Gelenke. Sie haben wegen des weiten Auseinanderstehens der kleinen schmalen schmutzigweißen Blumenblättchen viele Aehnlichkeit mit den Schleenblüthen. — Man kann sie leicht durch Einlegung der Zweige in die Erde im Herbst oder zeitig im Frühjahr, fortpflanzen; oder durch das Aussäen der Kerne, oder auch durchs Pfropfen auf Süße oder Saure und Mahaleb-Kirschenstämmchen.

645 Die schwarze Forellenkirsche.

Eine große, aber ziemlich saure Weichsel, die hauptsächlich nur zum Trocknen ist, weil sie für Kranke einen kühlenden Trank giebt. Sie ist ziemlich rund, ein wenig platt gedrückt, auch etwas mehr lang als breit. Sie gehört zu den großen Kirschen. Ihre Farbe ist schwarzroth, und wird zuletzt fast ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend; der Saft häufig und stark färbend; der Geschmack sehr sauer; er wird nur im höchsten Grade der Reife etwas milder. Der Stiel ist lang, hat aber da, wo er am Holze sitzt, noch einen Absatz, ein Auge und ein Blatt. Sie reift zu Anfange des Augusts, und hält sich am Baume bis zu Ende des Monats. Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, und das kleine Sauerkirschenblatt. Die

Kirsche ist ziemlich bekannt, vorzüglich zum ökonomischen Gebrauch; daher sie auch häufig angepflanzt zu werden verdient. Gemeiniglich nennt man sie in Obersachsen die Lothkirsche.

65) Die Lothkirsche. Die saure Lothkirsche.

Diese Sauerkirsche ist sehr groß, fast ganz rund und nur auf einer Seite etwas platt gedrückt. Die Farbe ihrer Haut ist schwarzroth, der Stiel lang, hat da, wo er am Holze sitzt, noch einen Absatz und darum ein Auge, aber kein Blatt. Das Fleisch ist weich und sehr roth; der Saft häufig, aber sehr sauer. Die Kirsche reift Anfang Augusts, und hält sich am Baume bis Ende des Monats. — Der Baum hat gerade stehendes, nicht hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt, und wird nie groß. Er bringt aber selten Früchte, wie sich wenigstens an jungen Bäumen zeigt; kann aber bey manchen Jahren fruchtbarer seyn.

66) Die Brüsseler Braune. Brüsselsche Bruyne. Nordamarelle im Brandenburgischen genannt.

Eine mittelmäßig große, (bey jungen Bäumen oft große,) kugelrunde, dunkelbraune und glänzende Kirsche, mit langem Stiele, der oft 2 Blättchen hat, und ein Stempelgrübchen. Sie ist sehr saftig und von einem angenehmen Weichselgeschmacke. Die Vorzüge des Geschmacks aber beschränken sich, besonders bey dieser Sorte, sehr auf gute Witterung, und wenn sie vor ihrer Reife von Schlossen getroffen wird, so bekommt sie Flecken und Narben bis auf den Stein. Soll aber die Kirsche zum Genuß recht gut seyn, so muß man sie lange genug am Baume hängen lassen. Sie färbt sich bald roth, wie die rothe Maykirsche, und giebt den Anschein, als wäre sie zeitig; sie hat aber dann noch eine sehr strenge Säure. Sie kann noch mehrere Wochen am Baume bleiben; erst wenn sie dunkelbraun ist, findet man sie recht. Sie dient dann auch zum Trocknen sehr gut. Ihr Stein ist klein. — Der Baum macht schlanke hängende Reiser, und die Tragaugen an dem ältern Holz verlieren sich sehr bald so, daß der Baum inwendig nackend wird. Wenn man ihn daher am Spalier ziehen

will, so muß er kläglich und mit dem Sommerschnitt behandelt werden. Auch hat diese Sorte das Ueble, daß sie durch Stürme nach der Blüthezeit leicht zum Gummifluß gereitzt wird, wodurch viele dürre Zweige entstehen. Uebrigens ist der Baum sehr fruchtbar und trägt gleich im zweyten Jahre.

67) Die Holländische Kirsche. Die Holländische späte Weichsel.

Diese Weichsel gehört zu den größten. Sie ist fast rund, doch auf den Seiten ein wenig breit gedrückt. Auf einer Seite hat sie eine merkliche Nath, die etwas heller von Farbe ist. Der Stiel ist sehr lang, und hat keinen Absatz, da wo er am Holz sitzt, wie einige dieser Klasse. Die Farbe der Haut ist braunroth. Das Fleisch ist weich, zerfließend und sehr roth; der Saft häufig, sehr färbend, und der Geschmack sauer. Sie reift in der ersten Hälfte des Augusts und kann bis im September am Baume bleiben. — Der Baum wird nie groß, hat das kleine Sauerkirschenblatt und trägt sehr voll. Er blüht spät und seine Blüthe ist vorzüglich groß und ganz geöffnet. Er hat mit andern seiner Brüder das gemein, daß sich die Tragaugen an dem ältern Holze früh verlieren, und daß dadurch die Zweige kahl werden. Sie blühen nur an den einjährigen, höchstens zweyjährigen Zweigen. Die Weichsel unterscheidet sich übrigens von andern ihr ähnlichen durch einen kleinen Stein, weicheres Fleisch, längern Stiel und spätere Reife.

§. 12.

† Irreguläre dieser Klasse.

68) Die Bouquetweichsel.

Es finden sich an der Blüthe dieser Spielart — außer den gewöhnlichen Kirschenblüthen von 5 Blumenblättern — mehrere von 6, 7, 8, 9 und 10, ja einige von 15 Blättern. Mehrere theilen sich doppelt, wenige dreyfach, d. h. der Stiel der aus der Knospe kommt, ist mehr breit als rund, und endigt sich mit 2, selten 3 Blüthen, die ganz dicht neben einander stehen, so daß sich die berührenden

Blumenblätter in die Höhe heben; bey andern theilen sich diese breitlichen Stiele etwas über ihre Hälfte in 2 Stiele mit Blüthen. Bey diesen, und denjenigen, wo die Blüthen so gepreßt neben einander stehen, sind in jeder Blüthe die Befruchtungswerkzeuge vorhanden. Die gewöhnlichen Blüthen mit 5 Blättern haben nur 1 Stempel; die mit mehreren Blättern haben 2, 3, selten 4 Stempel. Es setzen sich auch oft doppelte und dreyfache Weichseln auf einem gemeinsamen Stiele an, die aber wieder abfallen. Einfache Früchte erhalten sich eher. Die Stiele sind sehr steif, ganz gerade, und sitzen ganz flach auf der Weichsel. Diese gehört zu den kleinsten. Ihre Form ist rund, unten etwas platt, mit einem Grübchen. Die Farbe ist dunkel schwarzroth, das Fleisch und der Saft dunkelroth, von säurem herbem Geschmack. Blos der Blütheneigenheit wegen, und weil sie die einzige Bouquetkirsche mit färbendem Safte ist, (obgleich sich bey dieser nie so viele Früchte an einem gemeinsamen Stiele ansetzen, als bey der Bouquetkirsche,) ist sie doch der Aufnahme in einer weitläufigen Kirschensammlung würdig.

§. 13.

B. Mit nicht färbendem Safte, hellrother fast durchsichtiger Haut.

a) Mit dem großen Sauerkirschenblatte und stehenden Zweigen. (Glaskirschen.)

69) Voglers Swolse.

Diese Glaskirsche ist groß, angenehm süßsäuerlich, und wahrscheinlich die früheste dieser Klasse. Der Baum hat das Eigene, daß sich in dem ersten und zweyten Jahre nach der Veredlung die Zweige fächerartig ansetzen, wie die schwarze Maulbeere, und daß sie sich selten zur runden Krone bilden. Zum Spalierzuge auf den Herzstamm ist er also sehr geschickt.

70) Die bleichrothe Glaskirsche. Cerisier à gros fruits rouge pâle.

Sie gehört unter die von mittlerer Größe, ist rund,

aber breit gedrückt, von Handkäseform, mehr breit als hoch; mit einem tiefen Stempelgrübchen und ganz ausgespannter Nath. Die Haut ist sehr fein, hell durchsichtig wie bey irgend einer Glaskirsche, so daß die Fibern des Fleisches in lauter Zellen durchscheinen. Ihre Farbe ist zu Anfange ihrer Zeitigung, wo sie auch schon gut zu essen ist, durchaus hellgelb, die besonnten Früchte haben auf der Sonnenseite und um den Stiel herum theils rothe Fleckchen, theils einen sanften Anflug von Röthe; bey ihrer vollkommenen und höchsten Zeitigung aber wird die Kirsche blaßroth. Der Stiel ist 2 Zoll lang, stark, und sitzt in einer tiefen, stark ausgeschweiften Höhlung. Das Fleisch und der Saft ist ganz weiß, süßlichsauer und bey voller Reife angenehm. Der Stein ist rund, aber nach der Form der Frucht mehr breit als hoch, hat keine scharfe Kanten und hängt stark am Stiele. Sie reift Ende Junius, bey nassen Jahren Anfang Julius. — Der Baum hat das große Sauerkirschenblatt mit einer kurzen Spitze, ist dunkelgrün, dicht und doppelt gezahnt.

71) Die Montmorency. Cerise de Montmorency.

Sie gehört nicht zu den Großen; denn sie hat nur 11 Linien in der Länge und 10 Linien in der Dicke. Der Stiel ist etwas über 1 Zoll lang, stark, hellgrün und hängt fest am Steine. Die Haut ist hellroth und wird nicht dunkler. Das Fleisch ist mit vielen Fiebern durchzogen; der Saft weiß, nach der Klasse Eigenheit von einem angenehmen süßsäuerlichen erquickenden Safte, der auch in ziemlicher Menge vorhanden ist. Das Fleisch ist etwas fest gegen die Glaskirschen-Gewohnheit; der Stein ist klein und löst sich nicht leicht vom Fleische. Die Kirsche reift gegen Ende des Julius, und ist recht gut zum frischen Genuß. — Der Baum ist als Sauerkirsche recht stark, die Aeste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind ganz stark und ziemlich lang, gelb und etwas röthlich angelaufen. Das Blatt ist länglicht, stark, dunkelgrün, und ungleich gezahnt.

72) Die doppelte Glaskirsche.

Sie ist schätzbar, von ansehnlicher Größe, 1 Zoll breit

und 8 bis 9 Linien hoch. Am Stiele ist sie platt gedrückt, dem Stiele gegenüber ganz rund. Die Haut ist zart und straff aufgespannt. Die Nath, welche gemeiniglich über eine Seite der Kirsche vom Stiele bis zum Grübchen hinläuft, ist nicht eingekerbt, sondern nur durch einen schwarzen Streifen bemerklich. Das Fleisch ist locker, mit weissen Fiebern stark durchzogen, und ziemlich durchsichtig. Der Saft ist weiß, hell, und hat einen weinsäuerlichsüßen erfrischenden Geschmack. Die Farbe ist hellroth, der Stiel ist kurz, und steckt in einer kleinen engen Vertiefung. Der Stein ist nach Verhältniß klein, hängt fester mit dem Stiele, als mit dem Fleische zusammen. Sie reift Ende July's oder Anfang Augusts. — Der Baum ist nur mittelmäßig stark. Der Hauptäste sind nur wenig, aber der Nebenäste desto mehr; alle theilen sich gern in Gabeln. Die Zweige sind lang. Das Tragholz wechselt sehr unordentlich, steht aber in proportionirlicher Weite von einander und ist mittelmäßig lang. Die Sommertriebe sind kurz und von mittelmäßiger Stärke. Die Krone wirft ihre Aeste schön auseinander; alle gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, aber oben wird die Krone, welche ziemlich durchsichtig ist, ganz platt. Das Blatt ist häufig gezahnt und dunkelgrün.

73) Die rothe Oranienkirsche. *)

Unstreitig eine der allerbesten, und schönsten Glaskirschen; groß, fast rund, und nur sehr wenig eingedrückt; helldurchsichtig, von hellrother Farbe, und nur auf der Sonnenseite ein wenig dunkler. In der Sonne schimmert etwas Gelbes durch die Haut; und wenn der Sommer regenhaft ist, so ist sie auf der Sonnenseite nur röthlich angelaufen; übrigens ist sie gelblich, und durch die Haut scheinen gelblichrothe Flecken. Die zarte Linie, welche vom Stiele zum Blüthengrübchen zieht, ist dunkler von Farbe. Der Stiel ist noch einmal so lang als die Kirsche, und steht

---

*) Im Magdeburgischen heißt sie die weiße Malvasirkirsche. Man erhält sie auch aus den Baumschulen unter dem Namen Altendorfer Kirsche. In einigen heißt sie Carnation Cherry und Cerise Carnation.

in einer ziemlichen Einsenkung. Ihr Fleisch ist gelblich-weiß, zerfließend, voll weißen, süßen, delikaten Saftes, so daß der Geschmack angenehm, erhaben und sehr erquikkend ist. Der Stein ist klein und hat ein scharfes Spitzchen. Sie zeitigt gegen Ende Julius, und Anfang Augusts, je nachdem die Witterung ist, und hält sich lange am Baume. Der Baum bildet nach seiner Art ein gutes Gewächs, lange, starke Sommertriebe, aber zertheilte Aeste, und belaubt sich stark. Das Blatt ist den Herzkirschblättern ähnlich, stark, vielgerippt, größtentheils länglicht und dunkelgrün. — Von den übrigen Glaskirschen unterscheidet sie sich besonders durch ihren weit süßern und erhabenern Geschmack.

74) Der große Gobet. Gros Gobet.

Diese Glaskirsche ist unter allen an beyden Enden die plattgedrückteste; sie hat fast die Form eines Handkäses, ihr Stiel ist ganz kurz, oft kaum einen halben Zoll lang, und tief sitzend. Ihre Größe ist stark mittelmäßig. Auf der einen Seite ist sie durch eine stärkere oder schwächere Furche etwas eingezogen, und unten findet sich ein starkes Stempelgrübchen. Ihre Farbe ist, wie gewöhnlich bey den Glaskirschen, anfangs ganz hell und durchsichtig, hernach geht sie in Ponceau über. Das Fleisch ist weiß, weich, und sehr saftig. Bey der höchsten Reife nimmt der Saft eine schwache kaum merkliche Röthe an. Im Geschmack hat diese Glaskirsche viel Schärfe, die aber nichts weniger als unangenehm, sondern sehr erfrischend ist. Der Stein ist groß, rund, und an den Kanten bleibt Fleisch sitzen. Ihre Reifezeit ist nach der Mitte des Julius. — Der Baum hängt sich nicht sehr voll. Die Blätter verlieren bey ältern Bäumen merklich von ihrer Größe.

§. 14.

b) Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte, und dünnen meistens hängenden Zweigen. (Amarellen.)

75) Die frühe königliche Amarelle. Royale hative. Duc de May.

Diese schätzbare Kirsche gehört unter die ansehnlich

grossen, besonders bey günstigen Jahren, und ist eine von den frühesten ihrer Klasse. Sie ist rund, an beyden Enden platt, vorzüglich am Stiele, und auf den Seiten etwas breit gedrückt. Bey einigen findet sich auf der einen Seite eine schwache Furche, bey allen aber ein Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist anfangs fast durchsichtig, glänzend hellroth, bey mehrerer Reife aber geht sie in ponceau über. Die Stiele sind grün, bey recht reifen Früchten nehmen sie etwas Röthliches an. Ihre Länge ist sehr ungleich, von 1 bis zu 1½ Zoll; sie stehen in einer tiefen weitschweifigen Höhle. Das Fleisch ist weiß, weich, hat feine Fasern, ist sehr saftig und von einem angenehmen säuerlichen mit etwas Süß gemischten Geschmack. Der Saft ist zwar eigentlich weiß, bey der höchsten Reife aber nimmt er etwas Röthe an, wie dies mehrern Amarellen eigen ist. Der Stein ist klein, rund, und nur etwas breit. Er läßt sich bey ganz reifen Früchten oft, und bey solchen, die es noch nicht sind, immer mit dem Stiele herausziehen. Sie reift in der Mitte Junius. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und als Glaskirschenbaum betrachtet stark. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark. Das Blatt ist hellgrün, länglicht und gegen den Stiel schmäler, als gegen die Spitze. — Die Sorte ist schon ihrer Tragbarkeit wegen zu empfehlen, und noch mehr deswegen, weil sich die Früchte bey ungünstiger nasser Witterung zur Zeit der Reife noch lange auf dem Baume erhalten, ehe sie zu faulen anfangen. In Ermangelung von Weichseln ist diese Amarelle auch zu den Kirschenkuchen sehr brauchbar.

76) Die frühzeitige Amarelle.

Ihre Größe ist mittelmäßig, die Form rundlich, gegen den Stiel mehr platt, als unten, auf beyden Seiten nur wenig breitlich; nicht bey allen ist auf der einen Seite eine flache Furche merkbar; alle aber haben unten oder vielmehr etwas seitwärts ein kleines Grübchen. Die Farbe der Haut ist glänzend hellroth. Der Stiel ist gegen anderthalb Zoll lang, ziemlich stark, auf der einen Seite etwas röthlich angelaufen und sitzt in einer stark ausgeschweiften Höhle. Das Fleisch ist weiß, weich, voll Saft und

von saurem, nur mit ein wenig Süß gemischt, im Geschmack. Der Stein ist eben nicht groß, mehr breit, als rund, hängt fest mit dem Stiele zusammen, und an den Kanten bleibt gern Fleisch hängen. Von der frühen königlichen Amarelle unterscheidet sie sich durch spätere Reife und mehr Säure; auch sind die Bäume stärker belaubt und bezweigt; von der späten Amarelle aber unterscheidet sie sich durch etwas frühere Reife, mehr Grösse und dickern Stiel; auch ist die Form von letztern runder, und der Geschmack hat einige bittere Beymischung.

77) Die Soodamarelle. Von den Thüringern gewöhnlich die rothe Soodkirsche genannt.

Ihre Grösse ist mittelmäßig, fast klein; ihre Form rundlich, auf den Seiten — doch merklicher auf der einen — ist sie etwas breit, an der Spitze mehr platt gedrückt, als am Stiele, mit einem schwachen Grübchen. Die Farbe der Haut hat nicht das Helle, wie andere Amarellen, sondern ein trübes ponceau; doch ist da, wo andere Kirschen die Furche haben, die hier nicht bemerkbar ist, die Farbe etwas lichter. Die Stiele sind von sehr ungleicher Länge, von 1 bis zu 2 Zoll, ziemlich stark, grün und nur selten findet man an einem bräunliche Flecken. Sie sitzen in einer flachen glatten Höhlung. Oft hängen diese Amarellen zu 2 und 3 beysammen. Das Fleisch und der Saft ist trübgelblich; letzterer hat beym Ausdrücken etwas Röthliches. Das Fleisch ist sehr zerfliessend, der Saft häufig, doch etwas herbe, welches sich auch bey starker Reife nicht ganz verliert, so daß der Geschmack nicht besonders anziehend ist. Der Stein ist klein, breitlich, löst sich ziemlich leicht vom Fleische, und sitzt nicht (wie sonst gewöhnlich bey dieser Klasse) fest am Stiel. Sie reift Ende July. Von der mit ihr zugleich reifenden späten Amarelle unterscheidet sie sich durch eine trübere Farbe der Haut und des Fleisches, und durch mehr Säure.

78) Die späte Amarelle.

Sie gehört zu den mittelmäßig grossen. Gewöhnlich hat sie an beyden Seiten etwas plattgedrücktes; wenn aber vor der Reifezeit Regen, beym Zeitigen Wärme und

günstige Witterung einfällt, so wird sie runder und nimmt an Grösse zu. Auf der einen Seite findet sich meistens eine schwache Furche und diese Seite ist auch etwas eingezogen oder breit gedrückt. Wo die Furche endet, — meistens mehr nach der Seite, als ganz unten, — findet sich ein ganz kleines flaches Grübchen. Die Farbe der Haut ist bey voller Reife fast ponceau, bleibt aber doch hell und glasartig. Die Stiele sind sich in der Länge sehr ungleich, die Aushöhlung, in welcher sie sitzen, ist flach. Das Fleisch ist zwar weiß, der ausgedrückte Saft aber nimmt bey der höchsten Reife einen röthlichen Schimmer an. Das Hervorstechende im Geschmack ist Säure, die aber nicht unangenehm ist. Vor der wahren Reifezeit hat sie eine merkliche Bitterkeit, welche sich nach und nach bis auf das kaum Merkliche verliert. Der Stein ist mittelmäßig groß, löst sich gut, und nur an den Kanten bleibt Fleisch sitzen, und läßt sich bey höchster Reife nur selten aus der Frucht herausziehen. Sie reift Anfang Augusts. — Der Baum wächst häufig wild, und pflanzt sich durch Wurzelausläufer fort.

§. 15.

† Irreguläre oder abweichende Kirschen dieser Klasse.

79) **Die Bouquetkirsche. Die Heckkirsche. Traubenamarelle. Amarellenbaum mit mehreren Früchten auf demselben Stiele, oder mit einem Bouquet von Kirschen.** Cerisier à Bouquet.

Bey diesem artigen Gewächse sitzen auf einem einzigen Stiele, der nicht aus mehreren Stielen zusammengewachsen ist, mehrere, oft 5 vollkommene Kirschen, ja bey ältern etwa sechsjährigen Bäumen 8 bis 10 Kirschen beysammen, wovon jede ihren besondern Kern hat. Sie sind an Größe oft ungleich; viele mißrathen auch und werden unvollkommen. Die Blüthe folgt nach und nach, daher auch die Zeitigung der Kirschen auf einander folgend ist. Sie fängt gegen Ende des Junius an. Die vollkommene Reife der Frucht ist da, wenn bey dem Genuß der Stein-

nicht mehr am Stiele hängen bleibt. Alsdann ist sie auch als Glaskirsche recht gut und erfrischend. Man kann sie auch nicht eher beurtheilen, als wenn sie diese ihre vollkommene Reife hat. Ihre Säure ist dann gar nicht zu stark, sondern gelinde und sehr angenehm. Sie ist in der That eine nicht zu verachtende Sorte. Ueberdies ist ihre Fruchtbarkeit ausserordentlich. Der ganze Baum macht sich voll Fruchtangen. Er wird nicht groß, bildet dünne hängende Zweige, kleine und hellgrüne Blätter. Wenn man die Blüthe betrachtet, so kann man schon abzählen, wie viele Kirschen ansetzen werden; so viel nämlich Stempel vorhanden sind, so viele Kirschen setzen bey günstiger Witterung an.

80) Amarelle mit halbgefüllter Blüthe. Cerisier à fleur semi-double. *)

Ihre Blüthe macht eine doppelte Krone. Die Frucht davon ist klein, rund, auf einer Seite etwas plattgedrückt. Die Haut ist hellroth; in der höchsten Reife wird sie etwas dunkler. Der Stiel ist ansehnlich lang. Das Fleisch ist weiß und zart, der Saft häufig und ziemlich angenehm. Oefters hat die Blume zwey Stempel; daher wachsen 2 Kirschen auf einem gemeinschaftlichen Stiele, und eben deswegen wird sie auch bisweilen mit der Bouquetkirsche verwechselt. — Der Baum läßt sich auf Süß und Sauer veredeln.

81) Amarellenbaum mit dickgefüllter Blüthe. Cerisier à fleur double.

Der Baum ist in seiner Blüthe eine Pracht der Natur. Jede Blüthe, deren sehr viele sind, gleicht ganz einer reinen schneeweißen Ranunkel. Aber bey ungünstiger, naßkalter und stürmischer Witterung zur Blüthezeit leiden die Knospen dieser sich spät entfaltenden Spielart so sehr, daß

*) Diese Amarelle hat noch mehrere Namen. In Ober- und Niedersachsen heißt sie Glaskirsche mit doppelter oder gefüllter Blüthe; Glaskirsche mit halbgefüllter Blüthe; die gedoppelte Glaskirsche oder Amarelle. An vielen Orten heißt sie die Zwillingskirsche, weil sie oft zwey Früchte an einem Stiele liefert.

die meisten ohne aufzublühen abfallen. Sie trägt übrigens die Frucht, weil statt des Stempels, in der Mitte 2 oder 3 grüne Blättchen stehen. — Der Baum schlägt auf Süß und Sauer gut an.

82) Die Allerheiligenkirsche. Stets blühende Amarelle. Monatsamarelle. St. Martins-Amarelle. Cerisier tardif oder de la Toussaint. In Brüssel: Cerisier pleurant.

Eine mittelmäßig große etwas plattgedrückte Amarellenkirsche. Ihre Höhe hat 7 Linien, ihre Breite 8; die Dicke ist ihrer Höhe gleich. Auf der einen etwas breiten Seite läuft eine zarte Linie oder sehr seichte Furche vom Stiele herabwärts bis zum entgegengesetzten Ende; sie endigt sich am Blüthenpünktchen, das sich in einer kleinen Vertiefung befindet. Der Stiel steht in einer flachen Vertiefung, ist dünn und lang. Die Farbe der Kirsche ist, wenn sie noch nicht vollkommen reif ist, hellroth, wenn sie aber ganz reif ist, dunkel-ponceau. Sie hat eine sehr zarte Schale und ein überaus zartes Fleisch, so daß sie, wenn man sie gegen das Licht hält, beynahe durchsichtig zu seyn scheint. Das Fleisch enthält vielen säuerlichen, angenehmen, anziehenden Saft. Der Stein ist mehr lang als breit. Die Frucht hat wenig Fleisch, weil der Stein im Verhältniß gegen sie ziemlich groß ist. — Der Baum hat die besondere Eigenschaft, daß seine Blüthenknospen nicht, wie bey andern Kirschen, nach Johannis für das andere Jahr gebildet werden, sondern sie treiben aus den erst im Frühjahr erwachsenen Sommertrieben. Deswegen fängt er erst gegen Johannis an zu blühen; und daher geschieht es auch, daß gar oft die Pfropfreiser noch blühen. Wenn er nun im Junius zu blühen angefangen hat, so liefert er im August, September und October immer reife Kirschen bis Allerheiligen. Man findet daher immer Blüthen, oder grüne und reife Kirschen an seinen Zweigen, von denen einige Zwillinge sind, oder doppelt auf einem Stiele stehen. Wenn auch ihr Genuß dem Gaumen nicht so angenehm seyn sollte, als der Genuß mancher andern ist, so belustigt doch der Baum, an dem man immer das eine, oder das andere findet. Der Baum hat schwache

und herabhängende Zweige. Die Sommertriebe sind sehr dünn, kurz und hellbraun. Die Krone ist sehr sperrigt gewachsen, und bildet so ziemlich eine Kugel. Die Blätter sind dunkelgrün, sehr klein und niedlich, und haben ihre größte Breite in der Mitte der Länge, von wo sie sowohl gegen den Stiel, als gegen den Ausgang allmälig abnehmen, und sich fast auf einerley Weise spitzig endigen. Der Rand ist scharf und fein gezahnt. Der Stiel des Blatts ist gelb, dünn und kurz.

§. 16.

Kirschensorten mit Römischen Zahlen, welche man [illegible] den Vorstehenden nicht hat aufnehmen wollen, weil sie [illegible] nicht ganz genau haben untersucht werden können, theils weil es noch nicht gewiß ist, ob ihre Beschreibung von einem oder dem andern Pomologen vollkommen richtig und vollständig war, oder ob es nicht etwa noch Idenditäten von den schon beschriebenen Sorten sind; theils weil einige noch nicht, oder noch nicht wiederholt getragen haben, um sie ganz zu berichtigen, oder zu vergleichen, ob man sie richtig erhalten habe. — Sie sind auch so viel wie möglich nach der Reifefolge geordnet.

Zur Klasse I. A, a.

LXXXIII. Die Maulbeerkirsche aus Paris.

Diese Kirsche ist mehr als von mittlerer Größe. Sie reift spät und hat im Geschmack eine Beymischung von Säure, die man bey keiner andern dieser Klasse findet. — Ob der Name richtig ist, kann man nicht verbürgen.

Zur Klasse I. A, b.

LXXXIV. Garderopse Kers.

Eine gute Varietät dieser Kirschenart. Sie ist am Stiele schmal, auf beyden Seiten platt gedrückt, und nach der Spitze zu länglicht. Sie ist sehr schwarz. Auf der einen Seite hat sie eine merkliche Nath. Das Fleisch ist sehr hart und dunkelroth; der Saft stark färbend und angenehm. Sie reift gegen Ende des Julius.

LXXXV. Die schwarzbraune Knorpelkirsche.

Sie ist von mittelmäßiger Größe. Sie ist am Stiele breit und auf beyden Seiten sehr platt gedrückt, läuft spitzig

zu und ist überall höckerigt. Die Farbe ist dunkelroth, und nähert sich dem Schwarzen. Genau betrachtet aber ist sie mit zweyerley Roth gestrichelt. Das Fleisch ist sehr hart und hellroth. Der Saft ist nicht stark färbend; die Haut besonders zähe vor andern, (daher sie nebst andern ihrer Spielarten von vielen auch Lederkirschen genannt werden.) Sie reift Anfang Augusts und hält sich lange am Baume. *)

LXXXVI. Die große späte schwarze Knorpelkirsche.

Diese Sorte ist besonders trefflich. Die Kirsche ist glänzend schwarz, am Stiele dick, auf beyden Seiten etwas platt gedrückt, an der Spitze aber rund abgestumpft. Sie hat ein hartes sehr dunkelrothes Fleisch, vielen und sehr färbenden Saft und einen süßen angenehmen Geschmack. Sie reift im Anfange Augusts und unterscheidet sich von der großen schwarzen Knorpelkirsche Nro. 17. vorzüglich durch ihre spätere Reife. Wenn sie überreif wird, oder mehrere Tage Regen bekommt, so wird sie am Stiele locker, so daß man die Kirschen vom Baume abschütteln kann. — Der Baum wird groß und volltragend.

LXXXVII. Die Doktorkirsche mit hartem Fleische.

Eine ganz andere als jene Süßweichsel Nro. 51. Man belegt in manchen Baumschulen noch mehrere Süßkirschen

*) Bey den schwarzen, braunen und rothen Knorpelkirschen ist zu bemerken, daß es davon viele Spielarten giebt, kleinere und größere, mit hartem und weicherem Fleische, von bitterlichem Beygeschmack, oder mehr süßem rc. wozu Klima, Stand, Boden und Witterung vieles beyträgt. In einer Gegend bleibt z. B. die Knorpelkirsche roth, in einer andern wird sie schwarz; hier wird sie kleiner, dort größer. In diesem Boden hat sie härteres, in jenem weicheres Fleisch; in diesem bitterlichen Beygeschmack, in jenem nicht rc. Nicht zu gedenken, daß diese und jene rothe, braune Herzkirsche schwarz werden würde, wenn man sie zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen ließe, oder die Jahreswitterung günstiger und wärmer gewesen wäre. — Was die so genannten braunen Knorpelkirschen betrifft, so müssen sie genau betrachtet, roth gesprengt und getupft seyn; im Nichtfalle werden sie schwarz.

mit dem Namen Doktorkirsche. Diese gehört zu den grossen, ist fast schwarz, am Stiele dick, nur wenig auf einer Seite platt gedrückt und an der Spitze abgerundet. Ihr Fleisch ist hart und hellroth, der Saft häufig, süß, angenehm, und färbt nur wenig. Ihr Stiel ist dünn, lang, und reift erst in der Mitte Augusts.

Zur Klasse I. B, b.

LXXXVIII. Die große rothmelirte Birnsteinherzkirsche.

Eine der frühesten, wohl die früheste dieser Klasse, und von ansehnlicher Größe.

LXXXIX. Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Eine schöne große Kirsche, die mehr rund, als herzförmig ist, mit einem tiefen Einschnitte vom Stiele nach dem Blüthepunkte auf der einen Seite hin. Der Stiel ist noch einmal so lang als die Kirsche, und steht in einer geräumigen Vertiefung. Die Haut ist auf der Sonnenseite sanft roth auf einem weißlichgelben Grunde, auf der andern Seite weiß, und dazwischen roth punktirt. Das Fleisch ist weiß, zart und sehr hell durchsichtig; der Saft erquickend süß. Der Stein ist rund und hat eine sehr breite Kante. Ihre Reifezeit ist Ende July's. Sie hält sich auch abgenommen vor andern gut. — Der Baum macht ein starkes Gewächs, hat ein langes Blatt, das sich spitzig endigt, und nach dem Blattstiele zu verlängert anläuft. Die Zahnung ist tief, scharf und nach der Spitze laufend mit doppelten Einkerbungen.

LXXXX. Die holländische große Prinzessinkirsche. Groote Princes.

Eine der vorzüglichsten und größten Kirschen dieser Klasse, die aus Holland gekommen ist. Es ist richtig, was Otto von Münchhausen von der Groote Princes sagt, daß sie sehr groß, und ihr Fleisch so hart sey, daß es beym Zerschneiden keinen Saft verliere.

Zur Klasse II. A, a.

LXXXXI. Die Königsweichsel. Cerise royale.

Eine vortreffliche und ansehnliche grosse Süßweichsel, mehr platt als rund und gegen die Seiten hin ausgedehnt. Sie ist bey guter Reife dunkelroth, hat ein zartes weiches Fleisch, voll angenehmen, süßsäuerlichen, erhabenen Safts, der hellroth färbt. Der Stein ist rund und etwas platt. Ihre Reifezeit ist gewöhnlich Anfang Julius. — Der Baum, von mittlerer Stärke, ist sehr tragbar und liefert auch bey Mißjahren seine Früchte. Bey vielen Regen faulen sie zwar gern auf dem Baume; aber wie es bey den Weichseln der Fall ist, so sind sie auch dann noch angenehm zu essen und zum Trocknen gut, wenn nur die Fäulniß nicht allzustark ist. Das Blatt ist hellgrün, lang, gegen den Stiel so spitzig zulaufend, als gegen den Ausgang und scharf gezahnt.

LXXXXII. Die wahre Englische Weichsel.

Sie gehört zu den größten Kirschen, und ist fast ganz rund, braunroth, hat einen langen Stiel, sehr schmelzendes Fleisch, mit häufigem hellrothem, angenehmen süßen Safte, fast ohne alle Säure. Der Stein hängt fest am Stiele. Sie reift in der Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht groß, und hat das große, den Herzkirschblättern ähnliche Blatt. Er trägt nicht häufig, und treibt im Frühjahr seine Knospen am allerspätesten aus.

LXXXXIII. Die Spanische Weichsel.

Eine von den besten Süßweichseln. Sie ist stark mittelmäßig groß, rundlich, und hat eine zarte Linie zur Nath auf der innern Seite, die etwas platt gedrückt ist. Unten hat sie einen Stempelpunkt. Ihre Farbe ist dunkelbraun, fast schwarz. Der Stiel ist lang, nicht sehr dünn, und sitzt etwas vertieft. Das Fleisch ist zart, voll edlen Saftes, der bey feiner Weichselsäure viele Süßigkeit und einen angenehmen Geschmack hat. Sie reift Mitte July's und gegen Jakobi. — Der Baum hat das große Sauerkirschenblatt, wird nicht groß, aber sehr fruchtbar.

LXXXIV. Die herzförmige Weichsel.

Eine grosse, vollkommen herzförmige und zwar lang herzförmige Süßweichsel. Auf der Nathseite ist sie sehr platt gedrückt. Die Nath besteht in einem sehr zarten Einschnitte, der auf das Stempelgrübchen und dessen Punkt zuläuft; die andere Seite aber ist gewölbt. Der Stiel ist lang und am vierten Theile der Länge hat er ein Knie, nach Art verschiedener Sauerweichseln; auch hat er gewöhnlich kleine Afterblättchen. Er sitzt in einer tiefen stark ausgewölbten Höhlung. Die Haut ist glänzend schwarzroth, das Fleisch und der Saft sehr dunkelroth, angenehm süßsäuerlich und von trefflichem Geschmacke. Der Stein ist herzförmig. Sie reift im letzten Drittel des Julius, und ist eine sehr gute Kirsche.

LXXXV. Die holländische grosse Weichsel. Coulard.

Eine sehr grosse platt gedrückte Kirsche mit einem langen Stiele, der in einer starken Vertiefung steht. Sie ist fast schwarz und eine vortreffliche Frucht, die voll süssen und angenehmen pikanten Safts ist. Der Stein ist rund und etwas groß. In der Zeitigung ist sie eine der spätesten ihrer Klasse. — Der Baum wird groß und setzt viele Blüthen an. Schade nur, daß er wenige Früchte behält. Bey den Blüthen ragt der Stempel über die Staubfäden hervor.

Zur Klasse II. A, b.

LXXXVI. Die schwarze neue Sauerkirsche.

Sie ist von mittlerer Größe, ganz rund, sehr schwarz und glänzend. Das Fleisch ist sehr roth und ziemlich fest, der Saft nicht gar häufig und zwar sehr sauer, aber doch noch angenehm und besonders zum ökonomischen Gebrauch und getrocknet für Kranke sehr gut. Sie reift mit der gemeinen Sauerkirsche. Der Baum hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschenblatt.

LXXXVII. Die Kirchheimer Kirsche.

Eine aus dem Samen entstandene sehr gute Weichsel, die zu Kirchheim im Erfurtischen stark ange-

pflanzt ist. Sie ist ganz rund, hat einen dünnen, mittelmäßig langen Stiel, der sich nur wenig in die Kirsche eindrückt, und eine sehr dünne Haut, die bey der völligen Reife schwarz ist. Der Saft ist in Menge vorhanden und schwarzroth. Der Geschmack ist anziehend säuerlichsüß; der Stein klein und stumpfspitzig. Sie reift Ende July's. — Der Baum ist wohl der grösseste unter dem Sauerkirschengeschlecht und trägt sehr reichlich. Er pflanzt sich durch seine Wurzelschossen ächt fort, und hat die Eigenheit, daß die Blüthe sehr spät und erst bey schon ziemlich voller Belaubung erfolgt.

LXXXXVIII. Die Pyramiden-Weichsel.

Sie ist ansehnlich groß, sehr länglicht rund und dunkelbraun. Ihr Fleisch ist etwas fest, voller Saft und von angenehmem stark saurem Geschmacke. Sie gehört zu den vorzüglichen spätern Weichseln.

LXXXXIX. Die Leopoldskirsche. *)

Diese große Kirsche ist fast ganz rund, aber auf der einen Seite etwas platt gedrückt, dunkel schwarzroth und fast ganz schwarz. Das Fleisch ist dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig und von sehr angenehmen Geschmack, wobey die Säure sehr hervorsticht, die sich jedoch bey der höchsten Reife sehr verliert. Sie reift Mitte Julius und hält sich länger als 14 Tage am Baume. — Der Baum hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschenblatt.

C. Die Heidelberger Kirsche.

Eine sehr delikate, schwarze, kleine Weichsel, mit einem ganz kurzen Stiele, deren Reifezeit Anfangs Septembers ist. — Der Baum hat kleine dunkelgrüne Blätter.

CI. Die Aurischotte.

Woher der sonderbare Name rührt, ist unbekannt.

---

*) Man legt mehreren Kirschen den Namen: Leopoldskirsche bey, besonders auch einer großen, runden, schwarzrothen Weichsel, die viele Säure hat und sehr gut zum Trocknen ist; reift aber Mitte Augusts, und hat einen langen starken Stiel.

Sie ist eine Weichsel von mittelmäßiger Größe, dunkelroth, hat eine fast unmerkliche Nath und ein sehr kleines Stempelgrübchen mit einem grauen Punkte. Der Stiel ist nicht dick, mittelmäßig lang und steht in einer mäßigen Vertiefung. Fleisch und Saft sind nicht stark roth, und haben eine hervorstechende Säure. Der Stein ist klein, rund und hat ein Spitzchen. Die Kirsche reift Anfang August's.

Zur Klasse II. B. a.

CII. Die frühe Glaskirsche.

Diese edle Kirsche wird in ihrer höchsten Reife ziemlich dunkelroth, und hat einen kurzen, Zoll langen Stiel, woran der Stein fest hält. Das Fleisch hat einen angenehmen gewürzhaften Geschmack. — Der Baum hat das große Sauerkirschblatt, lange und starke Sommerschossen, woran die Augen weit von einander abstehen. Die Blüthe ist groß und weiß. Die Kirsche schält sich sogleich sehr groß aus der Blüthe, erhält nach 3, 4 Tagen schon die Größe einer Zuckererbse und wird sichtbar größer. In kalter Lage wird sie schon um Johannis reif. Der Baum trägt sehr voll.

CIII. Die Pohlnische Glaskirsche.

Eine runde, mittelmäßig große, sehr gute Glaskirsche, die einen süßen angenehmen Saft hat, und gegen die Hälfte July reift. — Der Baum wächst ziemlich stark, ist fruchtbar, und pflanzt sich in der Bukowine und in den Pohlnischen Wäldern aus dem Samen fort.

CIV. Die Schöne von Choissy. Belle de Choissy.

Eine vortreffliche Glaskirsche aus Frankreich, die ansehnlich groß und von Farbe blaßroth ist. Sie hat einen kleinen Stein und einen sehr angenehmen süßsäuerlichen Geschmack. — Der Baum zeichnet sich vor allen aus durch sein großes starkgeripptes Blatt, das dem zahmen Kastanienblatt sehr ähnlichet.

§. 17.

Einige den Kirschen etwas ähnliche Bäume, die zwar eigentlich gar

nicht zum Kirschengeschlecht gehören, aber wegen ihres verschiedenen Nutzens gepflanzt zu werden verdienen.

CV. Die bittere Steinkirsche. Die Mahalebkirsche. Prunus Padus Mahaleb.

Ein zwergartiges Gewächs, das nicht über 6 Fuß hoch wächst, dessen Aeste aber gerade emporgehen und die eine graue glatte Rinde haben. Sein Holz ist gelbbräunlich und riecht anfangs stark und angenehm. Seine Früchte sind schwarze, den Kirschen gleichende Beeren, platt und unten eyrund. Ihr Geschmack ist bitter, der Saft purpurroth und stark färbend; der Kern aber bitter und wohlriechend. Sie werden daher sowohl wegen der Farbe, als auch zur Mittheilung eines angenehmen Geruchs, in die Liqueure gethan. Hauptsächlich aber ist der Baum zur Bepfropfung mit Kirschen zu Zwergbäumen in den Baumschulen zu nutzen, weil er alle Kirschenarten annimmt. — Der Baum pflanzt sich leicht entweder durch Wurzeltriebe, oder durch den Samen, oder durch Pfropfen fort. In der Schweitz und in verschiedenen Wäldern Teutschlands wächst er wild; er nimmt mit jedem schlechten, auch steinigtem, Grunde vorlieb.

CVI. Die Virginische Traubelkirsche. Prunus Padus Virginiana Linn.

Der Baum verdient besonders wegen seines trefflichen Holzes fortgepflanzt, und wenigstens an Wegen, in Waldungen und auf andern bequemen Plätzen erzogen zu werden, da sein Holz zum Verarbeiten eins der schönsten und besten ist, und da außer den Farben- und Mahagonyhölzern ihm wenige gleich kommen. Auch seine Früchte dienen zu mancherley ökonomischem Gebrauch.

Der Baum erreicht eine Höhe von 30 bis 40 Fuß und eine Stärke von 2 Fuß im Durchschnitt. Sein Holz ist fest, bey starken Stämmen gelbbraun, sehr fein, häufig gemasert, nimmt eine überaus schöne Politur an, und wird auch von Würmern nicht angegriffen. Seine Blätter sind nicht breit, glänzend und stark gezahnt. Die Blüthe, welche bey uns gegen den 10. Junius, oft zu Anfange desselben hervorbricht, ist zwitterartig, weiß, von angenehmem Geruch, und sitzt an 2 bis 3 Zoll langen Trauben.

Die Frucht ist eine kleine, runde, glänzend schwarze Kirsche, oder vielmehr Beere, einer schwarzen Johannisbeere ähnlich, die einen fast runden Stein hat, Anfang Oktobers reift, und bitterlich ist. Man kann sie eben so, wie die Mahaleb nutzen, und einen guten Geist davon brennen. Wenn man sie frisch in Branntwein legt, so geben sie einen schönen rothen Liqueur. — Der Baum wird durch den Samen oder durch die Kerne fortgepflanzt.

§. 18.

Folge der Kirschen-Reife im Jahr 1800. *)

1800.	I. A. a.	I. A. b.	I. B. a.	I. B. b.	I. C. a.	II. A. a.	II. A. b.	II. B. a.	II. B. b.
May 28			18						
30	1								
Jun. 4						41 42	53		
7			19 20 21 22						
9	2 3 4 6					43 44 45			
10							54		
13	7 8	14	23	30		46			75
19	9 10	15					56 57		
20	11	16							79
22			24 25	LXXXVIII				69	

*) Die Zahlen beziehen sich ganz auf die Ordnung, wie sie nach vorstehender Klassifikation und jede Klasse nach ihrer Reife auf einander folgte. In jenem Jahre eilte die Reifefolge; bey gewöhnlichen Jahren dürfte sie sich mehr auseinander ziehen. — Einige Sorten haben in jenem Jahre nicht getragen. Doch mag hier ihre richtige Stelle nicht verfehlt seyn.

1808.	I. A. a.	I. A. b.	I. B. a.	I. B. b.	I. C. a.	II. A. a.	II. A. b.	II. B. a.	II. B. b.
Jun. 26	LXXXIII		26 27				59	CI	
Jul. 2	12			31	38	48	60 61 68	72	76 80
6		17		32 33		49 50 51			
8				LXXXX 35					77 78
14				36 nicht ganz zeitig.	39	LXXXXV		73	
30			29 noch nicht ganz zeitig.						

Zehntes Kapitel.

D. Vom Pflaumenbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Pflaumenbaums.

Daß das wärmere Asien das Vaterland des edlen Pflaumenbaums sey, giebt schon der lateinische Name Prunus zu erkennen, der von dem asiatischen Wort Prounaon herstammt. Besonders scheint seine Abkunft aus Alqota oder Gura zu seyn, dem berühmten Thal Cälesyriens, Asiens schönster Provinz, worin Damaskus die Hauptstadt war. Denn Theophrastus giebt Nachricht von vielen Pflaumenbäumen, die in der fruchtbaren Ebene Syriens und Damasko wuchsen; Europa empfieng auch vor Alters von daher getrocknete Pflaumen. Von Syrien kam dieser Baum nach Griechenland, wo er lange bekannt war, ehe er von den Römern in Italien angepflanzt wurde, welches erst geschah, nachdem ihnen Griechenland zinsbar ward. Zu

Plinius Zeiten waren schon ziemlich Sorten Pflaumen in Italien; er zählte schon dreyßig derselben. Bey den Teutschen war dieser Baum vor etlichen 100 Jahren noch nicht sehr gemein. Die gemeinsten und nutzbarsten Sorten derselben, die Zwetschen (Prunus domestica,) waren zwar schon zu Anfange des 16ten Jahrhunderts z. B. in den Gegenden des Neckarstroms anzutreffen, aber als eine grosse Seltenheit. Gegen das Ende des 17ten Jahrhunderts brachten einige Würtembergische Landskinder, welche venetianische Soldaten in Morea waren, Zwetschenkerne mit; von dieser Zeit an wurden sie daselbst und in andern Gegenden gemein. Unser Klima ist auch dem Pflaumenbaume so günstig, daß er nicht anders gedeiht, als ob er in Teutschland zu Hause wäre; viele Sorten pflanzen sich sogar in ihrer Art durch den Samen fort, welches bey anderem Obst nicht leicht statt findet.

Der Pflaumenbaum ist aber nach seiner botanischen Beschreibung eine Art (Species) von derjenigen Pflanzengattung (Genus,) welcher Linné den Namen Prunus beylegte, wozu derselbe auch den Kirschen- und Aprikosenbaum ordnete; er gehört in die erste Ordnung der zwölften Klasse, welche er Icosandria Monogynia nennt, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, die 20 bis 30 dem Kelche der Blume einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Ohngeachtet seiner vielen Sorten oder Spielarten (Varietas) deren man über 200 zählen könnte, macht er nur eine Pflanzenart aus, welche er so beschreibt: Prunus (domestica) pedunculis subsolitariis, foliis lanceolato-ovatis convolutis, ramis muticis; d. i. Prunus mit oft einzelnen Blumenstielen, lanzet-eyförmigen zusammengerollten Blättern und unbewehrten Aesten, dessen Blumen weiß und fünfblätterig sind, auf welche entweder runde oder längliche einen Stein und Kern einschliessende Früchte folgen, die in Ansehung ihrer vielfältig unterschiedenen Form, Größe, Farbe und Beschaffenheit viele Verschiedenheit haben und theils schwarz, gelb, roth, blau, grün, mit Staub oder Duft meist bedeckt, theils

glänzend sind und vom Julius bis Ende September eine nach der andern zur Reife kommen.

Zum Pflaumengeschlecht gehört auch die Schlee, der Schleendorn, Schwarzdorn, Prunus spinosa L. Prunus sylvestris. Sie macht eine eigene Gattung aus und verdient allerdings unter die Beschreibung derselben aufgenommen zu werden, da sie in der Oekonomie, (vorzüglich ihre grösseren Sorten) sehr nützlich sind. Linné giebt ihre Unterscheidungszeichen so an: Prunus pedunculis solitariis, foliis lanceolatis glabris, ramis spinosis, Pr. mit einzelnen Blumenstielen, lanzetförmigen, glatten Blättern und stachlichten Aesten. Es ist ein Strauch, welcher in Europa allenthalben auf sonnigten Hügeln wild wächst, und vornehmlich zu Hecken, wie der Weißdorn rc. gepflanzt wird. Man kann ihn wohl auch mit etwas Fleiß und Mühe zu einem hochstämmigen Baume ziehen; er bleibt aber doch immer schwächer und dünner, als die andern Pflaumenbäume seines Geschlechts. Seine Wurzeln breiten sich weit aus. Sein Holz ist sehr hart und zähe, die Rinde glatt und schwärzlich; die Blätter glatt, lanzetförmig und fein gezahnt. Seine weißen Blumen zeigen sich im April und May in ungeheurer Menge. Seine Früchte sind rund, klein, schwarz, mit einem blaulichten Staube belegt. Das Fleisch ist saftig, grün, sehr sauer und zusammenziehend. Ihre Zeitigung ist spät im Herbst, und wenn sie vom Frost gedrückt sind und teigig geworden sind, so kann man sie frisch genießen. Sie sind aber sonst zu verschiedenem ökonomischen Gebrauch sehr tauglich. Sie machen einen trefflichen Cyder, wenn man sie frisch gemahlen, oder gemahlen und gedörrt, unter den gährenden Obstwein thut. Sie geben auch einen guten Branntwein. Die Blüthe ist als ein Trank zur Blutreinigung rc. sehr bekannt. Die Früchte dienen auch zum Einmachen, vornehmlich die große blaue Schlee.

Der Pflaumenbaum verträgt kein kaltes Klima, sondern thut nur im gemäßigten gut; in einem etwas südlichen wird seine Frucht am delikatesten. Man muß daher seinem Stande eine warme Lage geben; denn je wärmer er steht, desto trefflicher wird seine Frucht. Er

kommt auch in allerley Erdreich fort, wenn es nur mittelmäßig, weder zu trocken noch zu naß ist; allein in fettem Erdreich, in guter schwarzer Gewächserde werden seine Früchte viel größer und schöner. Er gehört zu den ganz mittelmäßigen Bäumen, die eine mäßig ausgebreitete Krone bilden, und ihre Aeste ziemlich gerade in die Höhe treiben. Letztere beträgt gewöhnlich nur gegen 20 Fuß, daher haben auch diese Art Bäume, beym Versetzen in den Obstgarten, mit 20 Fuß Entfernung von einander genug Abstand. Sein austretender Saft gerinnt auch, wie überhaupt bey dem Steinobst, zu einem Gummi oder Harz, und zieht bey harten Beschädigungen den Brand leicht nach sich.

Der Pflaumenbaum ist sehr bald tragbar und bringt seine Früchte nicht nur am jungen Holze, sondern auch an den sogenannten Fruchtträgern, welche an den 3, 4 und mehrjährigen Zweigen hervorkommen. Er ist ein überaus wirthschaftlicher Obstbaum; seine Früchte sind von ausgebreitetem Nutzen, frisch und getrocknet, für Gesunde und Kranke; der Ueberfluß dient unter andern auch zum Brennen des vortrefflichsten Branntweins. Vornehmlich zeichnen sich im wirthschaftlichen Nutzen die gewöhnlichen Zwetschen und die gelben Mirabellen aus. Zum frischen Genuß sind diejenigen Pflaumen die besten, die ein saftiges, süßes, nicht allzu wässerigtes Fleisch und eine dünne Haut haben. Ueber das Vorurtheil, als ob die Pflaumen die Ruhr verursachen könnten, ist man heut zu Tage bey einer vernünftigern Arzneykunde weit hinaus.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Pflaumenbäume.

Viele Pflaumensorten pflanzen sich zwar durch ihren Saamen oder durch Kerne in ihrer Art fort, wie besonders die Zwetschen, die Damaszenerpflaumen, Reneklöden, Perdrigon ꝛc., vorzüglich wenn sie nicht nur verpflanzt und versetzt, sondern auch wenn ihre erstern Triebe an der Krone etliche Jahre weggeschnitten und ihre Aeste so lange aus neuen Sommerschossen erzogen werden, bis sich keine Stacheln mehr zeigen; allein die Früchte werden dennoch größer, schöner und schmackhafter, wenn man die Bäume durch Pfropfen, Okuliren und Kopuliren ver-

edelt; man kommt dadurch eher zum Ziele und zu einem schöneren Baume.

Was das Beschneiden der Aeste bey Versetzung der jungen Pflaumenbäume betrifft, so dürfen sie eben so wenig verschont werden, als die Kernobstbäume, da sich der Saft bey jungen Pflaumenbäumen noch nicht so verdickt, daß er die Gummiflußkrankheit verursacht. Ein kluger Gärtner richtet sich indessen nach der Beschaffenheit der Wurzeln; je reicher diese sind, desto weniger verstutzt er gute und wohlstehende Aeste.

Junge Pflaumenstämmchen, welche im Herbst oder im Winter oder im Frühjahr zur Veredlung mit Pflaumen, Pfirschen, Aprikosen, Mandeln rc. in die Baumschule verpflanzt werden, können um Jakobi desselben Jahres auf das schlafende Auge entweder in das alte Holz oder in die Sommertriebe okulirt, oder im Herbst und den Winter hindurch kopulirt werden, wodurch man sehr bald zu Bäumen kommt. Dabey sind folgende Regeln zu merken: 1) Frühe Pflaumenarten muß man auf Frühpflaumen okuliren, damit die Frucht auch wieder zu ihrer Zeit reife, und man überhaupt nach obigen Bemerkungen ihre homogenen Säfte und Holzfasern beabsichtige. 2) Mit dem Okuliren auf Frühpflaumen darf man nicht die Zeit übergehen, wo diese Früchte gewöhnlich zeitigen. Denn zu dieser Zeit geht schon der Saft zurück und die Rinde am alten Holze oder im Schäftchen löst sich nicht mehr.

§. 3.

Klassifikation der Pflaumensorten und Schema derselben.

Auf die abgeschmackte Eintheilung der Franzosen in Prunes (die sich nicht vom Stein lösen,) und in Mirabelles (die einen vom Fleisch ablösigen Stein enthalten,) ist gar keine Rücksicht zu nehmen. Ueberhaupt haben wir auch in diesem Fache noch wenige Aufklärung. Auch bey den Pflaumen sollte, wie bey den Pfirschen, eine botanisch-systematische Eintheilung nach ihrer Verwandtschaft unter einander, nach den Beobachtungen ihrer Blüthen, ihres Holzes, Wuchses rc. statt finden, und hiernach sollte ihre richtige Charakteristik aufgestellt werden. Hauptsächlich dadurch wird der

Wissenschaft gedient und aufgeholfen; bloße Abbildungen und zerstreute Sammlungen der Obstsorten leisten nicht halb so viel. Allein solche Beobachtungen erfordern viele Mühe und Aufmerksamkeit. Bis indessen Zeit und Umstände diese Bemühungen ersprießlicher begünstigen, mag den Obstfreunden einstweilen zur Uebersicht folgende Eintheilung genügen.

Schema der Klassifikation der Pflaumenarten.

A. Zwetschen und zwetschenartige Pflaumen.
B. Damaszenerpflaumen.
C. Mirabellen.
D. Diapré's. Spanische Herzpflaumen.
E. Perdrigon's. Italienische Pflaumen von rundlicher Gestalt.

§. 4.

A. Beschreibung der verschiedenen Arten Zwetschen, oder zwetschenartiger Pflaumen.

Die Zwetschen bilden zwar für sich oder in Ansehung der Frucht keine beträchtliche Abweichung, auch keine besondere Art von Pflaumen; aber in ihrem Holze, Wuchse, in ihrer Blüthe rc. unterscheiden sie sich sehr merklich von den Damaszener- und anderen Pflaumen. Die Zwetschenbäume sind von gröberen Holzfasern, bilden ein wilderes Gewächs, und bekommen auch gepfropft Dornen oder Stacheln in ihrer Jugend; ihre Sommertriebe sind glätter, nicht so fein wolligt und sammetartig anzufühlen als die der andern Pflaumen. Die aus ihren Kernen erzogenen Wildlinge dienen auch gar nicht zu Grundstämmen für Pfirschen, Mandeln und für viele feine Pflaumensorten (nur zu Aprikosen sind sie dienlicher als die feinen Pflaumen;) denn obgleich die Pflaumengrundstämme den auf sie veredelten Obstsorten einen stärkern Trieb und Wachsthum geben, als die Zwetschenwildlinge, so sind doch die Holzfasern dieser letztern denjenigen jener feinern Sorten nicht homogen.

Hierher gehören:

1) Die Zwetsche. Prunus domestica. In Sach-

sen gewöhnlich die Pflaume genannt; in der Lausitz und in andern Provinzen, die Ungarische Plaume; am Rhein, Main, Neckar, im Hannövrischen rc. aber Zwetsche.

Diese nützliche allgemein bekannte Pflaumenfrucht ist vortrefflich zum Frischessen, dient getrocknet für Gesunde und Kranke; frisch zum Schmoren, zu Muß oder Honigkochen, und giebt einen vortrefflichen Brauntwein, der dem Kirschengeiste gleichkommt, und dem Arak wenig nachgiebt. Ihre Gestalt ist eyförmig; ihre Größe sehr verschieden nach dem Verhältniß des Erdreichs, worin sie wächst. Auf veredelten Bäumen und in fettem Boden wird sie oft so groß, wie ein kleines Hühnerey; ihre Farbe ist schwarzblau mit einem violetten Staube bedeckt; das Fleisch grünlichgelb, oft goldgelb, von zarten Fasern, welche die Zweige nicht inkommodiren; saftig, nicht wässerig; süß und von einem recht erhabenen vortrefflichen Geschmacke. Der Stein lößt sich gewöhnlich vom Fleische, zumal bey Früchten von veredelten Bäumen; bey unveredelten aber ist er meistentheils am Fleische angewachsen. Sie reift um und nach Michaelis, und dauert bis zum November. *)

2) Die Dattelzwetsche. Dattelpflaume. Ungarische Zwetsche. Frühzwetsche. Hier auch die Zuckerzwetsche genannt. Prune Datte. Prune d'Autriche.

Groß, lang, von besonderer Gestalt, nämlich spindelförmig, gegen den Stiel dünn, und weiter hin dick. Sie hat mehr Röthe unter dem blauen Staube, als die edle Zwetsche; das Fleisch ist gelb, etwas fest, süß und von gutem Geschmack, hat aber nicht das Erhabene, wie die ächte Zwetsche; der Stein lößt sich vom Fleische. Sie reift schon gegen Ende des Julius. Diese Pflaume taugt nur zum frischen Genuß. Im Kochen macht sie sich sauer,

*) Die Zwetsche ist eine von denjenigen Pflaumensorten, die nach allen Merkmalen der Geschichte am ersten in Teutschland angepflanzet wurde.

obgleich sie frisch süß ist. — Der Baum bildet ein starkes Gewächs von heftigem Triebe. *)

3) Die grüne Zwetsche. Die selbstwachsende grüne Pflaume.

Sie hat die Natur der Zwetsche oder blauen Hauspflaume, daß sie sich aus dem Kern fortpflanzt, auch ihre Gestalt, nur daß sie etwas kleiner, und von grasgrüner Farbe ist. Ihr Saft ist sehr häufig und überaus süß. Sie reift früher als die blaue Zwetsche.

4) Die Damaszener Zwetsche von Maugeron. Damas de Maugeron.

Eine Zwetschenart im Wuchs des Baums. Die Frucht ist groß, fast rund, mit einer ganz seichten Rinne, welche die Pflaume etwas ungleich theilt, hell violet, oder von einem in's Lakroth fallenden Violenblau, mit sehr kleinen fahlen Punkten oder Goldtüpschen besetzt und blau bestäubt. Das Fleisch ist härtlich, gelbgrün, gezuckert, von angenehmem Geschmacke und ablösigem Steine. — Eine recht gute Pflaume, die Anfang Septembers reif ist.

5) Die blaue Eyerpflaume. Große Zwetsche; von Einigen die große Ungarische Zwetsche, auch Frühzwetsche genannt.

Sie hat die Gestalt und den Stein der Zwetsche, ist aber sehr groß, gewöhnlich wie Hühnereyer; nicht so dunkelschwarz, sondern etwas röthlich unter dem blauen Staube. Das Fleisch ist grünlichgelb mit vielem Safte, der süß ist; aber die blaue Haut hat starke Säure, wenn sie beym Genuß stark gekauet wird. Sie ist nicht so schmackhaft, als die veredelte Zwetsche, und dient auch nicht zum Trocknen und Kochen; hat jedoch das Verdienst, daß sie früh, Anfang Augusts reift, übrigens nicht zu verachten ist, und vorzüglich wird, wenn sie eine recht warme Lage und einen guten Boden hat.

6) Die blaue Kaiserpflaume. Die Prinzes-

*) Du Hamel hat diese Sorte ganz unrichtig beschrieben.

finpflaume. Die Flandrische Pflaume. Imperiale violette. Prune de Princesse.

Das Laub ist zwetschenartig. Sie ist auch gut auf Zwetschen zu veredeln und macht braunrothes glattes Holz. Die Frucht ist groß, rundlich, mit einer starken Nath, die ungleich theilt, und mit einem violetten Staube. Unter demselben ist sie schwarzroth, mit goldenen Punkten besäet; viele mit rauhen Flecken. Das Fleisch ist glasigt, grünlich gelb, wohlschmeckend wie eine gute Zwetsche, mit der sie im Fleische sehr übereinkommt, und vor ihr noch den Vorzug hat, daß sie bey der stärksten Zeitigung nicht weich wird, sondern hart bleibt, und daher für die meisten Obstfreunde angenehm ist. Der Stein ist klein, spitzig, wie ein Zwetschenstein, und liegt im Fleische in einer sehr weiten Höhlung. Sie reift Mitte Augusts.

7) Die gelbe Eyerpflaume. Die Franzosen nennen sie: Dame-Aubert, auch Grosse-Luisante; die Engländer: Mogul Plum. Wentworth; Bonum magnum.

Die größte unter allen Pflaumen, ja der Riese unter dem Pflaumengeschlecht; die meisten sind wie starke Hühnereyer, manche auch größer. Es hat aber mit dieser Sorte eine besondere Bewandtniß, woraus sich das so ungleiche Urtheil der alten und neuen Pomologen über diese köstliche Obstfrucht (wenn man sie ächt besitzt) erklären läßt. Man hat nämlich eine gleichsam wilde Art der gelben Eyerpflaume, welche der ächten guten Art in allem, in Baum, Blatt, Gestalt und Farbe der Frucht ganz ähnlich, aber im Fleische und im Safte der Frucht himmelweit davon unterschieden ist. Die wilde Art (die sich auch durch den Stein fortpflanzen läßt, die andern aber nicht,) scheint sich am allermeisten ausgebreitet zu haben, weil sie so häufig durch die Kerne fortgepflanzt und weil von diesen ausgearteten zum Theil wieder gepfropft und fortgepflanzet wurde. Die ächte Art aber war selten; sie wurde wenigstens nicht leicht bekannt. Daher sagt Du Hammel von ihr: ihr Saft sey fade und die Pflaumen seyen nur in Compoten erträglich. Miller sagt: „Sie sey nicht gut roh zu essen." Selbst der

Verfasser besaß über 30 Jahre diese wilde Art, bis er seit etlichen Jahren zu der ächten wahren gelben Eyerpflaume kam. Diese ist eine der herrlichsten delikatesten Tafelfrüchte, und um so schätzbarer, da sie die größte unter den Pflaumen ist, und einen herrlichen Anblick gewährt. Besonders diese gute gelbe Eyerpflaume, das wahre Bonum magnum hat meistens die Größe eines Puttereyes, eines sogenannten welschen Huhns oder einer Calecutischen Henne. Sie mißt 3 Zoll, ja oft 4 Zoll in der Länge, 2 Zoll 5 Linien in ihrer Breite, und gewöhnlich eben so viel in ihrer Dicke, wenn sie 3 Zoll lang ist; wenn sie 4 Zoll in der Länge hat, so ist sie 3 Zoll dick. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte, von wo sie nach dem Stiele zu eben so abgerundet zuläuft, wie nach dem entgegengesetzten Ende. Vom Stiele bis zum andern Ende läuft eine breite, aber nicht sehr tiefe Furche, die nach und nach ganz flach daselbst wird; hier sieht man kaum das Pünktchen, wo die Blüthe gesessen hat. Der Stiel ist 13 Linien lang, ziemlich stark und fleischig, an Farbe gelbgrün; er befindet sich in einer geräumigen Vertiefung, und hält mit seinen Fibern, die aus ihm bis zum Steine hingehen, und daselbst fest gewachsen sind, die Pflaume ziemlich fest. Die Farbe ist in ihrer völligen Reife wachsgelb. Die Schale ist dünn, aber etwas zähe, so daß sie sich auch abziehen läßt; auch ist sie mit weißem Duft überzogen. Unter derselben sieht man viele weiße zarte Pünktchen hervorschimmern; auch sieht man hie und da auf derselben einige größere von grauer und braunröther Farbe. Das Fleisch ist zart und etwas härtlich, der Saft reichlich und von einem angenehmen süßen Geschmacke, so daß ihr keine der besten Pflaumen zuvorkommt. Das Fleisch löst sich gut vom Steine und hängt nur bisweilen auf der Kante fest. Der Stein ist lang und hat gegen den Stiel eine längere Spitze; am andern Ende ist er etwas stumpfer oder abgerundet. Er mißt in der Länge 1 Zoll 4 Linien, in der Breite 10 Linien. Diese Pflaume wird Ende Augusts, oder mit dem Anfange des Septembers am Baume nach und nach reif. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern hinter einander in Gabeln an, und gehen in ziemlich spitzi-

gen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind lang und ziemlich steif. Die Sommertriebe sind lang und stark, und haben auf der Winterseite eine grasgrüne, auf der Sommerseite aber eine braunrothe schmutzige Farbe. Die Krone ist zwar ziemlich mit Aesten besetzt, aber doch sehr durchsichtig. Das Blatt ist hellgrün und groß. Die größte Breite fällt etwas unter die Mitte seiner Länge nach dem Stiele zu. Gegen denselben rundet es sich kurz, aber nahe am Stiele etwas spitzig. Nach dem Ausgange dehnt es sich länger hin und läuft in eine ziemlich scharfe Spitze aus. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt. Das Blatt ist dick und sieht wie gekrumpelt aus.

8) Die rothe Eyerpflaume. Die Zyprische Pflaume. Rothe Masche. Das rothe Osterey. Rothe Marunke. Prune de Chypre.

Eine große, schöne, in die Augen fallende Frucht. Sie hat die Gestalt eines Hühnereyes, von welcher sie auch den Namen hat, nur daß sie etwas gedrückter ist. In ihrer Höhe mißt sie 2 Zoll 4 Linien, in ihrer Breite 2 Linien weniger. Die vom Stiel herablaufende Furche ist nicht sehr merklich; aber sie ist an dieser Stelle etwas breit. Der Punkt, wo unten die Blüthe gesessen hat, ist auch, wenn sie ganz reif ist, sehr merklich. Der Stiel scheint etwas hineingesteckt zu seyn; er ist einen guten Zoll lang. Die Pflaume hat eine rothe Farbe, aber an manchen Stellen und auch da, wo sie am röthesten ist, blickt eine etwas verblichene gelbe Farbe hervor. Ueberall hat sie viele rothe Punkte und größtentheils scheint das Rothe aus diesen Punkten zusammenfließend. Die Haut ist etwas dick, das Fleisch derbe; es läßt sich beynahe wie das Fleisch einer Butterbirn schneiden. Der Stein löst sich sehr gut vom Fleische ab, ist sehr klein nach Verhältniß der Frucht, und hat eine ganz andere Gestalt, als die Pflaume; denn er ist dick und rundlich. Die Pflaume hat ziemlich vielen Saft, der für den Liebhaber viel Angenehmes besitzt. Sie zeitigt zu Ende des Augusts, auch zu Anfange Septembers und dauert 14 Tage bis 3 Wochen. — Der Baum trägt gut und macht einen ziemlich starken Stamm, wie sein ganzer Wuchs frech und voll ist.

Die Sommertriebe sind lang und stark, die Krone ist hoch, rund, aber nicht überall mit Aesten ausgefüllt. Das Blatt ist dunkelgrün, dick, eyrund, und endigt sich eben so abgerundet am Ausgange, wie nach dem Stiele zu.

9) Die gesprenkelte Pflaume. Die Hahnenhode. Rognon de Coq.

Eine nicht grosse, runde Pflaume mit kaum merklicher Furche, hellroth, mit etwas wenigem violetten Staube, mit vielen Punkten besäet, auf der Schattenseite grüngelblich; viele sind aber ganz roth. Das Fleisch ist zart, saftig, grünlich gelb, aber zu vielem Genuß gar nicht reizend. Der Stein ist platt und länglicht, obgleich die Frucht rund ist; er löst sich nicht gern, läßt sich aber mit der Zunge vom Fleische abdrücken. Sie reift Anfang Augusts.

Der Baum bildet ein grosses zwetschenartiges Gewächs, und ist sehr fruchtbar.

Außerdem ist hier noch zu merken: die grosse blaue Schlee; die Reitzensteiner gelbe Zwetsche (von einem Hrn. v. Reitzenstein aus Italien gebracht;) die grosse Bremer Zwetsche; und die grüne Eyerpflaume.

§. 6.

Beschreibung einiger der vornehmsten Sorten
B. der Damaszener Pflaumen.

Der Name Damaszener macht für sich kein besonderes Unterscheidungskennzeichen aus; man belegte sonst die zuerst bekannt gewordenen Sorten mit diesem Namen, weil sie aus Damaskus herstammen. Nach und nach sind mehrere Pflaumensorten theils bekannt, theils aus Kernen erzogen worden, die dann andere Namen bekamen. Indessen wollen wir mit jenem Worte noch solche Pflaumensorten bezeichnen, die sich von den Zwetschenarten durch einen zahmern Wuchs unterscheiden, keine Dornen, oder selten Dornen nach ihrer Veredlung zeigen, und ein zarteres Holz sowie wolligte und sanfte, wie Sammet anzufühlende Sommerschossen haben.

Dazu gehören:

10) Die violette Damaszener Pflaume von Tours. Gros Damas de Tours.

Eine beliebte gute Pflaume. Unter allen hat sie die wolligsten und sanftesten Sommerschossen, die sich wie Sammet anfühlen. Sie treibt übrigens stark. Die Frucht ist etwas eyförmig, doch unten abgerundet, mit einer Furche, die oft 2 ungleiche Hälften macht; himmelblau am Baum, nach Abreibung des starken Staubes aber schwarzblau. Der Stiel ist etwas lang und dünn, nicht tief stehend; er läßt die Frucht nach der völligen Reife fallen. Das Fleisch ist goldgelb, zuckerhaft, saftig, von erhabenem Geschmack. Sie reift gegen Ende Augusts.

11) Die Königspflaume. Prune Royale.

Eine treffliche und zwar eine der vorzüglichsten Pflaumen. Sie ist groß, rund, mit einem langen, dünnen, vertieften Stiele, und einer starken Rinne; violet-schwarz, mit vielen goldenen Pünktchen besäet, und stark bestäubt. Bey nassen Jahren bleibt sie meistens nur purpurroth, wie sie lange vor der Zeitigung aussieht. Das Fleisch ist gelblichgrün, hell, voll süßen Safts, durch die angenehmste Säure gemildert und von sehr feinem kräftigem Geschmacke; es löst sich gut vom Steine, der nicht groß, fast vierkantig und rauh ist. Sie reift Mitte Augusts.

12) Die weiße Indische Pflaume. Prune d'Inde blanc.

Eigentlich sollte sie die grüne Indische Pflaume heißen, da sie der grünen Inselpflaume, Isle vert, sehr ähnlich sieht. Sie ist eine mittelmäßig große, unten und oben spitzige, sehr gute und seltene Pflaume, mit einem dichten weißlichten etwas bläulichten Staube. Wenn dieser abgewischt ist, so erscheint sie grün und bey ihrer völligen Reife am Stiele, bis gegen die Mitte gelblich; die andere Hälfte bis gegen die Spitze ist grasgrün mit heller Haut, wo gelbe Flecken und grüne Streifen hindurchscheinen. Sie ist ferner mit sehr feinen weißen Pünktchen besäet, die eine zarte rothe Einfassung haben auch geht oft eine rothe Linie anstatt der Nath vom Stiele an

bis gegen die Spitze, wo ein Stempelpunkt befindlich ist, der meistens schief steht. Der Stiel ist mittelmäßig lang. Das Fleisch ist hellgrün, sehr zart und schmelzend, voll zuckersüßen Safts, und von gutem Geschmack, so daß sie eine Pflaume vom ersten Range heissen kann, die nichts Saures mit sich führt. Der Stein, der ablösig ist, ist sehr lang, schmal, und an beyden Enden spitzig, am untersten Ende aber sehr scharfspitzig. Sie zeitigt Anfang Septembers. — Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind braunroth, mit Wolle besetzt und mit zarten weissen Punkten bestreuet. Die Augen sind schuppigrund, lang und spitzig, und die Augenträger glänzend und dick; doch gehen sie nicht über den Fuß des Auges. Das Blatt ist ausgezeichnet, der obere Theil gelbgrün; der dritte Theil des Blattes ist oval und hat eine kurze Spitze; die übrigen 2 Theile laufen schmal und spitzig gegen den langen Blattstiel hin. Die Zahnung ist bogenförmig.

13) Die lange violette Damaszener Pflaume, Die Damenpflaume. Le Damas violet longuet.

Eine grosse ansehnliche Pflaume von länglichter Gestalt, 1½ Zoll hoch, 1 Zoll 4 Linien breit und 1 Linie weniger dick. Sie sieht bisweilen ganz schief aus, weil die seichte Furche, die vom Stiele zum andern Ende herabwärts läuft, sie meistentheils ungleich theilt, oder weil die Pflaume auf der einen Seite dieser Linie etwas höher wächst, auf der andern niedriger. Diese Linie endigt sich mit einem grauen Blüthenpunkt in einiger Vertiefung, so wie auch der Stiel in einer kleinen flachen Vertiefung sich befindet. Die Farbe der Haut, abgewischt, ist braunroth; da sie aber mit einem starken Duft überlaufen ist, so spielt sie ins Violette und an manchen Stellen ins Schwarze. Sie ist mit zarten Pünktchen, die man bisweilen kaum mit den blossen Augen sehen kann, besprengt. Die Haut ist gar nicht stark, aber zähe, und läßt sich daher gut abziehen. Das Fleisch ist grüngelb, härtlich und zart. Der Saft ist nicht überflüssig, aber von aprikosenähnlichem Geschmack. Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist

länglichtrund, und hat eine breite oft ungestaltete Kante. Diese Pflaume reift Anfang Augusts. — Der Baum wird groß und stark, Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln an. Die Sommertriebe sind von mittlerer Größe und Stärke; die Krone bildet eine Halbkugel. Das Blatt ist hellgrün und hat seine größte Breite unter der Hälfte seiner Länge nach dem Ausgange zu, von wo es mit einer stumpfen Spitze kurz zuläuft; es ist rund gezahnt.

14) Die Italienische Pflaume. Damas d'Italie.

Sie ist nicht groß, fast rund, die Rinne ist deutlich, doch nicht tief; bey vollkommener Zeitigung ist sie schwarz, mit einem starken violetten Staube, und mit kurzem Stiele. Das Fleisch ist grünlich, der Saft gezuckert, doch mit etwas Säuerlichem vermischt, und der Geschmack ist gut. Der Stein ist ganz ablösig und hat eine scharfe Spitze. Sie reift spät, Anfang Oktobers.

15a) Die müskirte blaue Damaszenerpflaume. Damas musqué.

Eine etwas kleine Pflaume, oben und unten platt gedrückt, mit einer starken Rinne und kurzem Stiele. Sie ist fast schwarz mit starkem blauem Staube. Ihr Fleisch ist grün, zart, weich, voll süßen Safts, von etwas müskirtem Geschmack. Der Stein ist stark, länglichtrund, ziemlich glatt ohne scharfe Kante und ablösig. Ihre Reifezeit fällt in das letzte Drittel Augusts.

Das Blatt gleicht dem der weissen Perdrigon und Reneklode, hat aber keinen hohen Augenträger.

15b) Die müskirte gelbe Damaszenerpflaume.

Eine sehr gute Pflaume; sie hat mit der edlen gelben Mirabelle viele Aehnlichkeit. Sie ist rundlich und hat eine seichte Rinne. Ihre Größe ist um die Hälfte bedeutender und der Stiel stärker und länger als die Mirabelle. Die Farbe der Haut ist goldgelb; das Fleisch ist sehr saftig, zart und wohlschmeckend. Sie zeitigt in der Mitte Augusts. Zum Trocknen ist sie auch sehr trefflich.

16) Die rothe Damaszenerpflaume. Damas rouge.

Eine mittelmäßig große, fast runde, nur gegen den Stiel etwas verloren zulaufende, hellrothe, auf der Sonnenseite etwas dunkelrothe Pflaume, mit sehr wenigem bläulichtem Staube, gelblichem, zartem, weichem, sehr saftigem und wohlschmeckendem Fleische. Sie wird reif Anfang Septembers.

17) Die geflammte Kaiserpflaume. Die glühende Kohle. Imperiale panachée.

Ganz rund, nur am Stiel ein wenig eingedrückt, mittelmäßig groß, schön gelb, auf der Sonnenseite mit einem hohen hellrothen Anstriche, und stark weiß bethauet. Das Fleisch ist fest, süß, angenehm und saftig, der Stein ablösig. Sie reift Mitte Augusts.

18) Die Hyazintpflaume. Jacinthe.

Sie gleicht der vorigen sehr; nur ist sie etwas herzförmige, die Rinne ist nicht stark, der Stiel ist kurz, etwas dick, in einer seichten Aushöhlung, hellviolet, bestäubt, von gelbem härtlichem Fleische, etwas säuerlichem, erhabenem, häufigem Safte. Der Stein ist etwas angewachsen. Sie reift gegen Ende Augusts.

19) Der Herzog von Orleans; gewöhnlich die Herrnpflaume. Prune de Monsieur.

Eine große, schön violette, stark bestäubte, fast ganz runde, nur oben etwas eingedrückte und nicht tief gefurchte Pflaume, deren Fleisch schmelzend, fein, süß und sehr schmackhaft ist, wenn der Baum eine gute Lage und guten Boden hat. Der Stein ist ablösig. Sie reift schon Ende Julius.

Noch kann man hierher rechnen: die blaue Schweizerpflaume.

§. 6.

C. Beschreibung der Mirabellensorten.

Verschiedene Pflaumen werden Mirabellen genannt, nicht etwa nach der kindischen Eintheilung der fran-

zösischen Pomologen, als ob sie alle vom Stein giengen. Sie sind meist kleine oder mittelmäßige, aber vorzügliche und gute Pfläumen.

Darunter zeichnen sich aus:

20) Die gelbe Mirabelle. La Mirabelle.

Eine etwas länglichtrunde, zwar kleine, aber nicht genug zu rühmende delikate Pflaume, die nicht nur nach dem Geschmack der allermeisten Obstliebhaber den größten Beyfall vor allen Pflaumen hat, sondern auch getrocknet die vortrefflichste vor allen andern ist. Sie ist von weißlichgelber Farbe, wenn noch der Staub darauf liegt, und darunter hochgelb, bisweilen auf der Sonnenseite mit rothen Punkten, mit glänzendgelbem saftigem zuckersüßem Fleische und angenehmem vortrefflichem Geschmacke. Sie reift Mitte Augusts. Man hat dieselbe, welche die frühe Mirabelle heißt und Anfang Augusts reift, 14 Tage früher, als jene, übrigens aber ist sie ihr völlig gleich.

* * *

Diese köstliche und wirthschaftliche Frucht ist hier besonders zu Hause, und wird so häufig gepflanzt, daß zur Zeit ihrer Reife auf dem Felde ein so starker Geruch ist, als ob man sich in einer Obstkammer von Mirabellen befände. Es werden jährlich wohl bey 1000 Zentner Mirabellen getrocknet. Man findet daher auch hier die beste Art und Weise, ihre Bäume zu erziehen und zu behandeln, wie sie hier folgt.

Wir pfropfen die Mirabellen, okuliren oder kopuliren sie auf Zwetschen oder Pflaumenstämmchen, und zwar nahe an der Erde. Da sie sich sehr artig in allerley Form, wie man nur will, ziehen lassen, als Körbe, als Büsche rc., so werden sie nicht nur sehr häufig als Zwerg und halbhochstämmig erzogen, sondern auch vollhochstämmig zu 6 Fuß Schafthöhe. Allein alle diese hochstämmigen Bäume werden in einer kleinen runden Krone erhalten, und alle Frühjahr werden ihre Aeste und Sommerlatten verstutzt. Dadurch bleibt der Baum immer in seinen Kräften, treibt alle Jahr frische Sommerlatten und hängt sich bis an den Schaft so ausserordentlich voll, daß er oft mehr Früchte als Blätter hat. Die Frucht wird wegen des starken Triebes und der Kraft des Baums viel größer, schöner und saftiger, als auf einem großen Mirabellenbaume, den man fortwachsen läßt. Dieser zieht immer Dörrholz, wozu er geneigt ist, erschöpft sich und dauert nicht halb so lange, als ein solcher, der immer unter dem Messer gehalten wird. Ein alter großer Mirabellenbaum läßt sich zwar auch ver-

jüngen, wenn man die dicken Aeste abnimmt; er treibt dann einen neuen Wald. Allein er wird keinem gleich, der klein und buschig an der Krone erzogen wird.

Außerdem gewinnt man dadurch, daß man seine Mirabellenbäume klein zieht und erhält, diesen nützlichen Vortheil, daß man viel mehr Stämme in einen Mirabellengarten setzen kann. Wenn z. B. in einer Reihe 12 solche hochstämmige Mirabellenbäumchen stehen, so daß jedes 10 Fuß von dem andern entfernt ist, so kann zwischen jedem eine Zwergmirabelle stehen, in Kessel-, Busch- oder anderer Gestalt; so daß ein solcher angepflanzter Mirabellengarten noch einmal so viele Früchte von den kleinen Bäumen einbringt, als wenn die größten Mirabellenbäume darin ständen. Ein hiesiger Amtsgarten, von ohngefähr einem halben Morgen oder gegen 3 Viertel Morgen, der so abwechselnd mit Mirabellenbäumchen besetzt ist, trägt oft in einem Jahr so viele dieser Früchte, daß 25 Zentner davon getrocknet werden.

21[a]) Die doppelte Mirabelle. Die Goldpflaume. Mirabelle double. Pr. Crap d'or.

Diese ist nach allen Eigenschaften dieselbe, nur daß sie noch einmal so groß, und mehr eyförmig ist, als die vorige. Aber in der ausserordentlichen Fruchtbarkeit kommt der Baum, der mehr auf Holz treibt, jenem nicht bey.

21[b]) Die Goldpflaume aus Samen.

Wohl die allerschönste Pflaume unter allen und eine wahre paradiesische Frucht, die aus dem Steine der Goldpflaume erwachsen ist. Diese lachend schöne Frucht, die auf der Obstschale wie gemalt sich ansieht, ist nicht so groß, nicht so länglicht und eyförmig als ihre Mutter, sondern mehr rundlich. Ihre Länge ist nur 1 Zoll 2 Linien, und ihre Breite misset eben so viel, obgleich sie breiter scheint, da ihre Dicke eine Linie geringer ist. Die Nath ist ganz ausgespannt, und macht kaum eine kenntliche Linie. Sie läuft zum Stempelpunkte, der sehr von der Mitte absteht, und vor welchem sich eine stumpfe Spitze zeigt. Gar häufig steht noch der vertrocknete Stempel in dem Punkte. Sie ist goldgelb, und wo sie die Sonne trifft, überaus schön rosenroth, dessen äussere Schattirung in verlornen rothen Punkten besteht. Das Gelbe und Rothe ist übrigens mit unzähligen weissen Punkten besäet, und die ganze Pflaume mit einem leichten lichtblauen Staube bedeckt. Der Stiel hat die gewöhnliche Länge. Das Fleisch ist goldgelb und

zart, wie das der edlen Mirabelle, voll süßen Safts; doch hintennach bemerkt man eine ganz kleine Säure, so wie auch an der Haut, die zäher ist, als jener ihrer. Der Geschmack ist angenehm, etwas zwetschenartig. Der Stein löst sich gut, nur bisweilen bleibt ein Stückchen Fleisch hängen. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht nicht groß und hat eine krumme zurückgebogene Spitze. Ihre Zeitigung fällt gegen Ende Septembers.

22) Die schwarze Mirabelle.

Sie ist dicker und runder als die gelbe Mirabelle, auch mit einer seichten Rinne und kurzem Stiele, braunschwarz mit violettem starkem Staube. Ihr Fleisch ist grünlichgelb, und erreicht zwar nicht die Delikatesse der gelben Mirabelle, wird aber doch gut, zumal in warmer Lage, und wenn sie recht reif ist. Sie zeitigt erst gegen Ende Septembers, obgleich sie lange vorher schwarz wird. Sie will lange hängen und muß weich seyn, wenn sie reif und gut seyn soll; alsdann löst sie sich auch vom Steine. Sie ist selten; ich habe sie aus Frankreich verschreiben müssen.

23) Die rothe Mirabelle.

Der Baum derselben hat bräunliche Sommertriebe mit vielen sehr feinen Punkten; kleine runde schuppigte Augen mit niedrigen Augenträgern und kleine Blätter.

24) Die Katharinenpflaume. Ste. Catherine.

Ich zähle sie wenigstens gegenwärtig darunter, weil sie in ihrem Safte und Geschmacke viele Aehnlichkeit mit der edlen gelben Mirabelle hat. Sie ist eine beliebte Pflaume von mittelmäßiger Größe, länglicht, unten etwas spitzig, mit einem dünnen nicht langen Stiele, weißlichgelb, und unter dem starken weißen Staube bey vollkommener Reife, wie die Mirabelle, schön gelb. Sie hat eine starke Rinne. Das Fleisch ist gelb, schmelzend und delikat, der Saft gezuckert, wie derjenige der Mirabelle. Sie reift Mitte Septembers.

25) Die Pflaume ohne Kern. Prune sans noyau.

Eine ganz kleine blaue Pflaume, etwas länglicht, grün-

gelblich von Fleisch, saftig und von einem mittelmäßigen Geschmacke. Sie wird nur ihrer Seltenheit wegen gepflanzt, da sie statt des Steins eine Haut mit einer Gallerte hat. Sie reift Ende Augusts. — Der Baum hat braunes Holz, wie eine Mirabelle.

26) Die Johannispflaume. Prune de St. Jean.

Eine sehr schätzbare, frühe, blaue, runde Pflaume. Sie reift gegen Ende Junius und heißt daher die Johannispflaume.

27) Die Mirabollane.

Unter diesem Namen findet sich hier eine gute, mittelmäßig große runde, etwas plattgedrückte Pflaume, dunkelroth mit blauem Staube und vielen subtilen Goldpunkten. Ihr Fleisch ist gelb; sie hat vielen süßen Saft und einen guten Geschmack, einen ablösigen Stein, der nicht groß und rundlich ist, und an der vordern Kante auf beyden Seiten einen rosenrothen Anstrich hat. Sie reift gegen die Mitte Augusts.

Hierher kann man auch noch setzen: die grüne Mirabelle und die Purpurpflaume.

§. 7.

D. Beschreibung der vornehmsten Sorten der herzförmigen Pflaumen. Diapré's.

Spanische ebenfalls nicht sehr große, sondern mittelmäßige, aber auch sehr gute Pflaumen, von Herzgestalt, weswegen sie Diapré's heißen; indessen ist die Zeichnung nicht allzu genau zu nehmen; sie sind alle mehr länglicht oval, haben sämmtlich einen ablösigen Stein, und einen ganz kurzen Stiel.

Dazu gehören:

28) Das Taubenherz. Coeur de Pigeon.

Eine sehr kleine und die allerfrüheste Pflaume, blauroth und grün, welche zur Zeit der Kirschen reif wird.

29) Die blaue Diapre. Diapré violette.

Sehr mittelmäßig groß, mit einer Rinne, die immer

ungleich theilt, mit dünnem, kurzem Stiel, schön violet, stark bestäubt, von grünlichem, feinem, sehr delikatem Fleische, zuckerhaftem Safte und ablösigem länglichtem Steine mit einer sehr schmalen Spitze. Sie reift im August.

30) Die rothe Diapre. Diapré rouge. Roche-Corbon.

Sie hat eben die Grösse und Gestalt, nur ist sie etwas dicker und runder, in der Mitte und oben gemeiniglich etwas breit gedrückt, mit einer zarten Linie, statt der Rinne, die aber nicht über das Breitgedrückte geht, mit sehr kurzem Stiele, einer dunklen Röthe, wie überreife Kirschen, und mit braunen Punkten stark getüpfelt. Das Fleisch ist härtlich, grünlichgelb, fein, von erhabenem Geschmacke und gezuckertem Safte. Die Haut ist etwas zähe, aber nicht sauer, der Stein klein und ablösig. Sie reift gegen Ende Augusts.

31) Die weisse Diapre. Diapré blanche.

Die kleinste Sorte. Sie hat keine Rinne, auch nichts eingedrücktes, ist grünlichweiss, mit weissem Staube, hellgelbem, festem Fleische von erhabenem, sehr feinem Geschmacke und zuckerhaftem Safte. Sie wird reif zu Anfange Septembers.

32) Die gelbe Frühpflaume. Catalonische Pflaume. Précoce. Prune de Catalogne.

Die geringste unter den spanischen Pflaumen, die bey den Landleuten bekannte Spilling, oder Spindelpflaume. Sie hat meistens unten eine Vertiefung, wo sie auch dicker ist, als gegen den Stiel zu, und demnach umgewendet eine Herzgestalt bildet. Sie ist klein, etwas grösser als die weisse Diapre, gelb, ein wenig bestäubt. Das Fleisch ist weich und von groben Fasern, der Saft gezuckert, und bisweilen etwas muskirt, gewöhnlich aber von mattem Geschmacke. Ihr Hauptverdienst ist, daß sie früh reift, gegen die Mitte des Julius, und für die Küche, auf Kuchen rc. sehr dienlich ist.

§. 8.

E. Beschreibung der Sorten der Perdrigon's und Reneklode n.

Die Perdrigons werden als Italienische Pflaumen angegeben. Der Name Perdrigon (ein Feldhuhn; im Italienischen Pernicon; spanisch: Perdicon) will nichts bestimmtes sagen; was man davon herbey ziehen will, ist sehr gezwungen und kindisch. Sie sind von runder oder wenigstens von rundlicher Gestalt und viele haben eine vorzügliche Güte. Da die Reneklode n von gleicher Beschaffenheit sind, so können sie füglich unter dieser Klasse stehen.

Es gehören hierher:

33) Die weiße Perdrigon. Die Brünioler Pflaume. Perdrigon blanc. Prune de Brugnolles.

Eine herrliche Frucht. Sie ist rundlich, unten etwas gedrückt, mit einer seichten Rinne, die ungleich theilt, mit dünnem, nicht langem, etwas vertieft stehendem Stiele, weißlichgelb mit häufigem Staube, oft an der Sonnenseite roth getüpfelt. Das Fleisch ist grünlichgelb, hell, fein und doch etwas fest, mit einem eigenen Parfüm und überaus gezuckertem Safte. Sie wird nie mehligt. Der Stein ist klein, dick, unten rund, und löst sich gewöhnlich vom Fleische. Außer ihrer Güte und ihrem Wohlgeschmack beym frischen Genuß, dient sie auch zum Trocknen ganz unvergleichlich; in der Provence werden davon die bekannten und beliebten Prunellen getrocknet. Sie reift von der Mitte bis gegen das Ende Augusts. — Der Baum kann das Messer nicht vertragen, und wirft dadurch seine Blüthen ab, welches überhaupt sein Fehler ist.

34) Die blaue oder violette Perdrigon. Perdrigon violet.

Die größte unter diesen Pflaumen, etwas mehr lang, als dick, mit einer seichten Rinne, schön violet, ins Rothe spielend, mit weißem silberfarbenem Staube überzogen und mit sehr kleinen goldgelben Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist grünlich, hell, zart und delikat, der Saft gezuckert und

von einem eigenen Wohlgeschmack. Am Steilse bleibt viel Fleisch hängen. Sie reift zu Ende Augusts.

35) Die rothe Perdrigon. Perdrigon rouge.

Eine schöne auch gute Pflaume vom ersten Range. Sie ist ansehnlich groß, gegen den Stiel etwas schmäler, unten dick und rund, mit einer starken Nath über die eine Hälfte, welche die Frucht gewöhnlich ungleich theilt, sehr schön roth, mit einem blauen Staube überzogen; wenn man diesen abwischt, so zeigt sie sich etwas gelb marmorirt mit feinen goldnen Pünktchen übersäet. Das Fleisch ist goldgelb, mit weissen Adern durchzogen, helldurchsichtig, voll süßen Safts, wie die grüne Reneklode und sehr wohlschmeckend. Die Haut ist zwar etwas zähe, hat aber nicht die geringste Säure, und giebt daher getrocknet eben so delikate Prunellen als die weiße Perdrigon. Der Stein ist klein, etwas länglicht, mit einer stumpfen Spitze; er hängt stark am Fleische. Sie reift Mitte Augusts.

36) Die schwarze Perdrigon. Perdrigon aus der Normandie. Perdrigon noire. Perdrigon Normand.

Groß, etwas länglichrund, am Stiele dicker, ohne vertiefte Rinne, an der Sonnenseite schwarzblau, auf der andern hellviolet mit Gelb vermischt, stark bestäubt, von hellgelbem, festem, feinem, sehr delikatem Fleische, und vielem süßen erhabenen Safte. Sie wird reif gegen Ende Augusts. Wenn sie vom Regen aufspringt, so schadet es ihrer Güte nicht.

37) Die Marunke.

Eine schöne, große, delikate rothe Pflaume vom ersten Range. Sie gleicht einer Aprikose, nur daß der Spalt nicht so stark ist. Sie ist schön roth, auf der Sonnenseite ganz violet, und überall mit starken goldenen Punkten besäet, welche durch den starken bläulichen Staub allenthalben durchschimmern. Der Stiel ist ganz kurz, und oben ist ein Stempelpunkt, wie bey den Kirschen, in einer Vertiefung. Ihr Fleisch ist glasigt, grünlichgelb, von süßem angenehmem Safte und Geschmacke. Der nicht ganz

runde Stein liegt, wie bey einer Aprikose, trocken im Fleische. Sie reift Mitte Augusts.

Der Baum ist sehr fruchtbar und kann das Messer leiden.

38) Die Marockopflaume.

Eine sehr grosse lange Pflaume, die am Kopfe etwas dick ist und nach dem Stiele zu schmal wird. Die Haut ist dunkelroth, mit bläulichtem Staube belegt; ihr Fleisch ist gelb, sehr saftig und wohlschmeckend. Der Stein ist rauh, zwetschenartig und löst sich leicht vom Steine.

39) Die grosse Reneklode (Königinn Claudia.) Die grüne Aprikose. Die Dophinepflaume. Grosse Reine-Claude. Abricot vert. Verte-bonne Dauphine.

Diese treffliche Pflaume hat seit ungefähr 20 Jahren angefangen, sehr bekannt zu werden. Sie ist groß, rund, tief gefurcht, grün, von heller feiner Haut, wodurch man die Fasern sieht, wenn der dünne Staub abgewischt ist. Einige bekommen auf der Sonnenseite einen leichten röthlichen Anstrich; manche bekommen auch graue oder rauhe Flecken, diese sind gewöhnlich die schmackhaftesten. Das Fleisch ist sehr schmelzend, voll süßen Safts, ohne dadurch weichlich zu seyn, und hat einen eigenen delikaten Geschmack. Der Stein ist stark angewachsen. Wenn sie mit Achtsamkeit getrocknet wird, so giebt sie delikate Prunellen, und frisch zum Einmachen und zu Confitüren ist sie vortrefflich. Sie reift Anfang Augusts. — Der Baum treibt flüchtig und ist sehr kenntlich an seinen Augen, da wenige Pflaumen so hohe Augenträger haben. Das Beschneiden will er sich nicht gefallen lassen.

40) Die kleine Reneklode. Petite Reine-Claude.

Sie kommt meistens mit der grossen überein, außer, daß sie etwas fester und trockener von Fleisch und daher besser und bequemer zu trocknen ist, in welcher Rücksicht sie auch neben der grossen gepflanzt wird.

41) Die schwarze Reneklode.

Eine wahre Reneklode, groß, rund, mit einer Furche,

die ungleiche Hälften macht, roth mit blauem Staube und nach unten hin schwarz; mit hellem, gelbem, saftigem Fleische, und ablösigem Steine. Sie reift mit den übrigen zu Anfange Augusts.

42) Ilvert, grosse grüne Pflaume.

Von der Stärke der grossen Reneklode, aber länglicht und an beyden Enden abgerundet, mit einem seichten Spalte von oben bis unten; hellgrün, und nur wenig ins Gelbliche spielend, mit weissem Staube. Der Stiel ist ziemlich kurz und dabey dünn, in einer nur seichten Vertiefung. Das Fleisch ist etwas fest, angenehm säuerlich, der Saft nicht so häufig, als bey der grünen Reneklode, der Stein rund, dick, am Fleische anhängend. Sie reift vor der Reneklode.

Der Baum hat Aehnlichkeit mit dem der Reneklode; aber das Blatt ist überaus groß, und lanzetförmig; sein Stiel um den vierten Theil kürzer, star^ und roth gefärbt; die Augenträger noch mehr als bey der Reneklode gerundet und hervorstehend; die Augen selbst aber zugespitzt, ziemlich groß und glatt.

43) Die rothe Aprikosenpflaume. Abricotée rouge.

Sie hat die Gestalt der Reneklode, einen kurzen, flach aufstehenden Stiel, eine breite tiefe Furche; auf der Sonnenseite ist sie roth, auf der andern weißlichgrün. Das Fleisch ist gelb, und fest, der Saft häufig, süß, ziemlich angenehm und muskirt, der Stein ablösig. Sie reift Anfang Septembers.

---

44) Die Kirschpflaume. (Hier die Asiatische oder türkische Kirsche.) Prune Cerise. Cerisette. Von Dü Hamel unrecht die Mirabollane genannt.

Diese weicht etwas vom Pflaumengeschlecht ab; sie gleicht ihrer Gestalt und Farbe nach einer grossen runden Kirsche, ist aber doch mehr Pflaume, als Kirsche, und muß auf Pflaumen gepfropft werden. Sie ist von der

Grösse der kleinen Reneklode, ohne Furche, roth, etwas punktirt, mit einem langen, sehr dünnen Stiele. Das Fleisch ist hellgelb, sehr saftig, und weich; die Haut sehr sauer, wenn sie stark gekauet wird; der Geschmack etwas matt. Man kann sie nicht unter die sehr vorzüglichen Pflaumen setzen; sie ist mehr Seltenheit und reift Ende Augusts. — Der Baum macht ein ausserordentlich wildes Gewächs, lange, dünne, hellbräunrothe Triebe, hat Stacheln bis ins dritte Jahr nach der Pfropfung, kleine Augen und Blätter. Er blüht sehr früh sogleich nach und mit den Aprikosen, und zwar so voll, wie eine Schleenhecke; aber wenige Früchte bleiben daran. Wegen seiner frühen ausserordentlich vollen Blüthe, wovon er ganz wie mit einem weissen Tuche überdeckt zu seyn scheint, dient er trefflich zur Bekleidung von Lauben und zu anderer Absicht in Lustgebüschen ꝛc.

§. 9.

Einige noch unklassifizirte Sorten, die zum Theil noch nicht oder nicht wiederholt getragen haben, auch noch nicht vollkommen berichtigt werden konnten.

45) Précoce de l'an.
46) Die Purpurpflaume; siehe Nro. 64.
47) Die Ameliapflaume; siehe Nro. 69.
48) Die frühe Melottenpflaume. Vroege Melote; siehe Nro. 72.
49) Die Maltheserpflaume. Prune de Malthe.
50) Die späte Perdrigon. Perdrigon tardif.
51) Die Amerikanische Pflaume. Die St. Louis; siehe Nro. 68.
52) Die holländische gestriefte Zwetsche; siehe Nro. 70.

Weiters angepflanzte gute Pflaumensorten.

53) Die grosse blaue Schlee. 54) Die Reitzenstein'er gelbe Zwetsche. 55) Die grosse Bremer Zwetsche. 56) Die gelbe Eyerpflaume. Bonum magnum; siehe oben N. 7. 57) Die grüne Eyerpflaume. 58) Die ro-

the Eyerpflaume. Zyprische Pflaume. Pr. de Chypre; siehe oben Nro. 8. 59) Die weisse Indische Pflaume. Pr. d'Inde blanc; siehe oben Nro. 12. 60) Die Schweizer-Pflaume. Pr. Suisse. 61) Die lange violette Damaszener Damenpflaume. Damas violet longuet; siehe oben Nro. 13. 62) Die müskirte gelbe Damaszener-Pflaume; siehe oben Nro. 15b) 63a) Die kleine Damaszener-Pflaume. Petit Damas 63b) Die grüne Mirabelle. 63c) Die rothe Mirabelle. 64) Die Purpurpflaume. 65) Die späte Perdrigon. Perdrigon tardif. 66) Reneklode mit halbgefüllter Blüthe. 67) Die gelbe Aprikosen-Pflaume. La Prune Abricoté. 68) Die virginische Ludwigspflaume. Pr. de St. Louis. 69) Die Amaliapflaume.

70) Die holländische gestreifte Zwetsche; Bunte Pflaume.

Diese seltene Pflaume scheint ziemlich rund, sie ist aber doch mehr platt; von ansehnlicher Grösse, 1 Zoll 3 Linien hoch, 1 Zoll 4 Linien breit und 1 Zoll 2 Linien dick. Vom Stiele bis an den starken Blüthepunkt geht eine seichte Linie, und zwar gewöhnlich etwas schief, so daß die Hälften etwas ungleich sind. Die Farbe der Haut ist auf der einen Seite und auch oft auf der andern grossentheils roth, je nachdem sie mehr oder weniger gegen die Sonne hängt. Einen Theil nimmt eine gelblich grüne Farbe ein, die bisweilen in Flammen und unregelmäßigen Streifen erscheint, welche aber auch oft an den schmalen Seiten sich zeigen. Bisweilen zeigen sich auch rosenfarbene Streifen mitunter. Betrachtet man die Pflaume genau, so besteht die rothe Farbe in lauter rothen Punkten. Die Frucht ist aber ganz mit einem himmelblauen Staube bedeckt, und ohne denselben abzuwischen, erscheint die Frucht ganz violett. Vor der Zeitigung und in ihrem grünen Zustande ist sie weiß gestreift und punktirt. Der Stiel ist 9 Linien lang und etwas stark. Das Fleisch ist gelb und nicht allzu

saftig, wie etwa eine Renecklode, doch hinreichend und süß, und von Geschmack ganz gut. Der Stein liegt fast trocken im Fleische und hängt nur an der breiten Kante daran; besonders hat er oben gegen den Stiel eine starke weiße trockene Faser, woran der Stiel hauptsächlich hängt. Der Stein ist sehr höckerig und stark genarbt, nicht dick, sondern mehr breit und wenig spitzig, und zwar an beyden Enden gleich spitzig. Seine Länge ist 8 Linien, die Breite 6 Linien, und die Dicke 4½ Linien. Die Pflaume reift gegen Ende Augusts.

Der Baum bildet ein starkes Gewächs, belaubt sich dick, hängt sich ausserordentlich voll und macht beym ersten starken Triebe viele Zwillinge. Seine Sommerschössen sind auf der Sonnenseite lakroth, oft rosenroth gestreift oder mit unzähligen ganz subtilen weißen Pünktchen besäet. Auf der Schattenseite sind sie schön papageygrün mit weißen Streifen durchzogen und dazwischen ebenfalls mit vielen weißen zarten Punkten besäet. Die Augen sind klein, rund, abstehend, gelb und am Fuße roth. Das Blatt ist groß, stark, fleischig, hat seine größte Breite in der Mitte, von wo es eben so gegen den Blattstiel zu als nach vorn sich zuspitzet. Es ist gleich gezahnt und hat einen Zoll langen Stiel. Wenn die Blätter jung sind, so sind sie in der Mitte weiß gefleckt und punktirt, welches sich aber verliert, wenn sie älter und groß werden. Die Sorte schlägt auf Zwetschen und Pflaumen gepfropft gut an.

71) Die Maroccopflaume. 72) Die Melotenpflaume. Vroege Melote. 73) Die grüne Weinpflaume. 74) Die blaue Weinpflaume.

75) Die zweymaltragende, die Venetianische Pflaume. La Bonne deux fois l'an. La Venitienne.

Sie blüht und trägt regelmäßig zweymal des Jahrs, wie die zweymal tragende Birn; die Frucht aber ist nicht sonderlich und gehört mehr zu den Seltenheiten im Pflanzenreiche.

76) Bas Abricot. Königl. Damaszener von Tours. Damas royale de Tours. 77) Vacanz- oder Septemberpflaume.

III. Klasse

Das Schalenobst.

A. Schalenobsttragende Bäume.

Kastanien.
Mandeln.
Wallnüsse.

B. Schalenobsttragende Sträucher und Stauden.

Zwergmandeln.
Haselnuß.

Eilftes Kapitel.

Vom Kastanienbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kastanienbaums.

Der Kastanienbaum, Kästenbaum (Fagus Castanea Linn.) gehört zwar, wie der Nußbaum, nicht in den Obstgarten und nicht auf Fruchtfelder, weil unter oder neben diesem oft ungeheuren und schattigen Baume eben so wenig ein Gewächs aufkommen kann, als bey dem Nußbaume, indessen findet man sonst leicht einen dienlichen Platz, um diese angenehme Frucht erziehen zu können. Hier in Kronenburg stehen nicht nur eine unzählige Menge auf einer bergigten Anhöhe beysammen, die einen beträchtlichen Wald formiren, und zur Blüthezeit ihren Geruch auf etliche Stunden Weges verbreiten, wobey manche ein Alter von etlichen hundert Jahren haben, sondern es befinden sich auch noch viele auf den Feldern. Letztere werden aber, wie billig und wohlgethan ist, immer mehr von

den fruchtbaren Feldern ausgemerzt, zumal da das Holz des Kastanienbaums zum Bauen sehr zweckmäßig und so gut oder noch besser als Eichenholz ist; denn auch im Wind und Wetter dauert es. Man hat so starke Stämme, daß einer oft zu 5 bis 6 Fuß im Quadrat beschlagen werden kann. Der Kastanienbaum ist also hier gleichsam zu Hause, und wirklich wachsen in ganz Teutschland keine wohlschmekkendere Kastanien als hier. In der Pfalz sind sie auch häufig; es wachsen da diese Früchte zum Theil schöner und größer, als hier; aber sie müssen doch wegen größerer Trockenheit den unsrigen nachstehen und sind auch nicht von so gutem Geschmacke, als die hiesigen.

Daß der Kastanienbaum aus Griechenland abstamme, macht sein Name, den er von Castana, einer alten Stadt in Thessalien, bekommen hat, wahrscheinlich. Er fand sich aber auch in den ältesten Zeiten in Persien, und in den südlichen Theilen von China; er hat sich sowohl wegen der Brauchbarkeit seiner Früchte, als auch wegen seines, besonders zum Bauen sehr dienlichen und vorzüglichen Holzes, fast in der ganzen Welt ausgebreitet. Die Früchte werden in vielen Ländern zu Brod benutzt, am Feuer getrocknet und zu Mehl gemahlen, besonders in Toskana und in verschiedenen Provinzen Frankreichs, in Korsika, Spanien ꝛc. Ja man findet den Kastanienbaum weit in Norden, wiewohl er da nicht groß wächst. In Nordamerika ist hauptsächlich der Zwergkastanienbaum (Fagus Castanea pumila Linn.) häufig, welcher niedrig wächst, kleine Blätter, die auf der untern Seite weißlich sind, und kleine Früchte hat, von der Größe einer Haselnuß, die aber delikater und süßer, auch nicht so mehlig sind, als die andere Art, die der Nordamerikanische süße Kastanienbaum heißt. In Pensilvanien und in den Waldungen von Südkarolinia ist der Zwergkastanienbaum am häufigsten. Auch in Seeland, in Nordjüttland und am Ufer des Meerbusens Lymfurt trifft man zeitige Kastanien auf den Bäumen an. Allein das südliche Klima ist seiner Natur das gemäßeste. Man findet ihn daher am häufigsten in Spanien, Portugal und besonders in Frankreich und Italien, wo er durch Pfropfen zu den größten Früchten dieser Art gebracht worden ist, welche

Maronen heissen, womit ein grosser Handel besonders in die nördliche Länder getrieben wird. Man findet ganze Kastanienwälder, von Konstantinopel an durch Bulgarien, die Wallachey und Moldau. Die Schweitz, Elsaß rc. hat einen Ueberfluß an Kastanien, und die Pflanzungen in Teutschland sind bekannt. Noch jährlich geht eine Menge junger Kastanienbäume von hier in alle Gegenden weit und breit aus, bis nach Dänemark, die überall gut anschlagen. *) Die Früchte selbst werden auf Wagen und Schiffen nach Holland und in andere Gegenden versandt.

Linnné setzt den Kastanienbaum zu der Pflanzengattung Fagus oder Buche, welche in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, Monoecia Polyandria gehört. Diese begreift solche Pflanzen in

*) Es sind mir Nachrichten bekannt, daß der Versuch mit Anpflanzungen der Kastanienbäume in manchen Gegenden theils nicht gelungen sey, theils die erwachsene Bäume lauter taube Früchte gebracht haben. Was nun aber ersteres Mißlingen und Absterben der jungen Kastanienbäume betrifft, so untersuche man nur, aus was für einer Baumschule und aus welchem Erdreich die jungen Kastanienbäume gewesen, und in was für einem Boden sie erzogen worden sind? So wenig als andere junge Obstbäume gedeihen vornehmlich die Kastanien in fremdem Boden, die entweder in einem Sandboden, oder in einer fetten schwarzen Pflanzenerde erzogen und aufgeschwellt worden waren. Daß manche Kastanienbäume unbefruchtete, leere oder taube Früchte bringen, (welches man aber nur bey einzeln stehenden Bäumen dieser Art antrifft,) so hat mir Natur und Erfahrung desfalls einigen Aufschluß gegeben, daß nämlich dieser Baum in Gesellschaft stehen muß, höchst wahrscheinlich zu seiner vollkommenen Befruchtung durch die männliche Blüthe, deren eine starke Menge erforderlich seyn mag. Diesen Wink giebt uns die Natur, wie meistens bey den Bäumen, die nicht von dem Zwittergeschlecht sind, besonders bey dem Kastanienbaume. Er treibt jährlich eine ganz erstaunliche Menge männlicher Blüthen, die ihm die Natur nicht vergeblich zugeschaffen hat, und es ist wahrscheinlich, daß der Ueberfluß des männlichen Samenstaubs von einem Baum dem andern durch Luft und Wind mitgetheilt werde. Die Probe der Anpflanzung läßt sich demnach nicht wohl mit einem einzeln stehenden Baume machen, sondern man muß mehrere, nicht unter 5 bis 6 Bäumen in ihrem gehörigen Abstande und in Nachbarschaft beysammen setzen.

sich, die Halbgeschlechter, und viele, wenigstens mehr als 7 Staubfaden, oder auf einer und eben derselben Pflanze zugleich männliche und weibliche Blumen haben, jene mit vielen Staubfäden, und diese mit 3 Staubwegen. Er giebt von ihm folgende Beschreibung: Fagus (Catsanea) foliis lanceolatis acuminato-serratis subtus nudis, d. i. Fagus mit lanzetförmigen, sägeartig gezahnten Blättern, welche auf der untern Fläche nackend sind; mit männlichen Blüthen, welche in langen Kätzchen zum Vorschein kommen, und einem dreyfachen Stempel, als der weiblichen Blüthe, auf einer stachlichten Kapsel, in welcher zwey oder drey Nüsse wachsen, die im September reif werden.

Der Kastanienbaum erreicht die Höhe und Grösse des stärksten Eichbaums; er kommt fast in jedem Boden fort; besonders liebt er einen trockenen steinigten. Der hiesige Kastanienwald ist meistens sehr steinigt; doch befinden sich auch ausser demselben sehr grosse Bäume in nicht steinigtem oft lattigem Grunde. Er fängt bald an Früchte zu tragen, und diese kommen sämmtlich aus jungem Holze.

Die Blüthezeit des Kastanienbaums ist um Johannis mit der des Weinstocks, mit welchem er gleich günstige Witterung nöthig hat, wenn die Früchte gut gerathen sollen. Geräth der Wein, so giebts auch gewöhnlich viele und gute Kastanien. Doch setzt sie nach der Blüthe ungünstige Witterung in grössere Gefahr als den Weinstock. So thun ihnen besonders die Nebel im Sommer und die frühen Reife im Herbst den grössten Schaden.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung desselben.

Gewöhnlich wird der Kastanienbaum durch die Frucht fortgepflanzt, (wovon oben im I. Th. das eigentliche Verfahren gezeigt wurde.) Hiebey ist aber noch zu erinnern, daß man alle Frühjahr die an dem Stämmchen herausgewachsenen Aestchen wegschneide, weil er sonst gern nur einen Strauch macht, und keinen geraden schönen Stamm bildet. Man verkürze aber nie den Gipfel des Reises. Beydes gilt für ihn sowohl auf dem Baumpflanzenbeete, als in der Baumschule. Wenn er dahin ver-

setzt wird, so schneidet man nur die Pfahlwurzel, so weit als nöthig ist, und die Nebenzweige ab. Er kann aber auch durch Pfropfen und durch das Okuliren veredelt werden. Letzteres geschieht um und nach Johannis, das Pfropfen aber im späten Frühjahr gegen Ende des Aprils, je nachdem die Witterung ist. Denn er bekommt spät den Saft und blüht um und nach Johannis, weil er erst Sommerlatten haben muß, an welchen die Blüthen und Früchte hervorkommen. Allein im Pfropfen mißlingt er gar häufig. Ich habe zwey Ursachen entdeckt, welche das Pfropfen der Kästenbäume erschweren, oder das Anwachsen der Reiser verhindern. Die erste ist die starke Lohe, der ätzende Saft, den dieser Baum bey sich führt, und der sich in die Pfropfwunde ergießt; die zweyte ist das willige Spalten des Baums, weil er sehr gern reißt. Und wenn dann der Keil am Pfropfreise den Spalt nicht ausfüllt, so kann er bey dieser Höhlung nicht fortkommen. Aber diese Hindernisse können gehoben werden; erstere durch die überaus guten und heilsamen oben beschriebenen und empfohlenen Baumkitte, welche die Lohe zurückhalten und seine schädliche Ergießung hindern; die zweyte aber, nämlich das zu weite Aufreißen des Spalts, wird dadurch gehoben, daß man vorerst das zu pfropfende Stämmchen, (wenn man ihm ja zwey Reiser aufsetzen will,) oder an einem Baume, der schon die Krone hat, den Ast unterbindet, damit der Spalt nicht weiter reißen kann, als er soll, so wie auch daß man an das Pfropfreis einen starken langen Keil schneidet, der den ganzen Spalt gehörig ausfüllt. Aber glücklicher geht es beym Pfropfen mit einem Reise und mit einseitigem Spalte, nach der im I. Theil gezeigten Weise. Zum Pfropfen taugen keine Reiser und Sommerschossen von alten Bäumen, weil sie ausser der obersten Knospe selten Augen haben, die nicht entweder männliche oder weibliche Blüthecknospen sind; man muß vielmehr zu Pfropfreisern entweder solche Sommerschossen aufsuchen, die an jungen Kastanienbäumen zu finden sind, oder neue Triebe und Ausschläge von abgestümpften Bäumen großer Sorten Kastanien, (da der Kastanienbaum das Abwerfen und Stümpfen, wie der Nußbaum verträgt,) oder von Wurzelschossen solcher Bäume, welche

eben so gute Bäume machen. Nur solche dienen auch zum Kopuliren dieses Baums; man findet aber sehr wenige Reiser, die so auf einander passen; viele sind eckigt. Das Okuliren aber ist das zuträglichste, wodurch die schönsten und besten Bäume erzogen werden. Es kann entweder aufs schlafende Auge um Jacobi oder aufs treibende Auge im April geschehen, welches rathsamer ist, als um Johannis. Dazu wählt man junge ausgesetzte Stämmchen, deren letzter Trieb und Gipfel rund und nicht (wie viele) eckigt ist; man setzt ihnen Augen mit Holz von Reisern ein, wie vorhin zum Pfropfen der Kastanienbäume empfohlen wurden. Solche veredelte Kastanienbäume tragen die schönsten Früchte, welche den italienischen Maronen den Rang streitig machen, weil sie eben so groß werden, und dabey im Geschmack vorzüglicher sind, indem die Sonnenhitze unseres Klimas sie nicht so trocken und mehligt macht als jenes.

Man kann aber auch große, erwachsene und tragende Kastanienbäume mit Vortheil umpfropfen, entweder wenn sie kleine schlechte Früchte tragen, oder wenn man sehr große Arten oder wirkliche Maronen, italienische Kastanien, haben will. (Diese bilden kürzere und dickere, ständigere Triebe, als die gewöhnlichen teutschen Kastanien. Man muß daher oft den Keil zum Pfropfreise aus dem alten Holze schneiden, wenn die Sommerlatten nicht lang sind, oder wenn man keine neue Baumausschläge an einem Mutterbaume finden kann.) Da es nun zum glücklichen Anschlagen der Pfropfreiser nöthig ist, daß die Lohe oder der ätzende Saft aus dem Holze, der durch den Beytritt der Luft ätzend und dem Pfropfreise nachtheilig wird, wenn er zwischen die Rinne des Keils am Pfropfreise tritt, abgehalten werde, so muß man dieses Geschäft des Pfropfens mit möglichster Geschwindigkeit verrichten; man darf nicht lange zaudern, das Pfropfreis nach gemachtem Spalte in den Ast schnell einzustecken, und muß deswegen eine gute Festigkeit im Pfropfreis-Schneiden haben, auch sogleich die ganze Wunde mit dem bekannten Baumkitte verschmieren. Was nun aber den Spalt in den willig reißenden Aste des zu bepfropfenden Kastanienbaums betrifft, so darf der Spalt nicht zu groß werden. Man muß ihn

daher nur mit dem Gartenmesser und nicht mit dicken starken Pfropfeisen machen; (denn bey Armsdicken oder noch stärkern Aesten hilft das Unterbinden wenig oder nichts.) Der Keil des Pfropfreises aber muß den Spalt ausfüllen, welches ein unumgänglich nöthiges Erforderniß zum glücklichen Anwachsen des Pfropfreises ist. Hierin besteht die Hauptkunst, und daraus machen manche ein Geheimniß. Obgleich nun bey diesem Kästenpfropfen die Eilfertigkeit mit Einsteckung der Pfropfreiser nach gemachtem Spalte nöthig ist, so ist es doch rathsam, daß man den Keil erst dann zurecht schneide, wenn der Spalt bereits gemacht ist, damit man den Keil so richte und zuschneide, daß er den ganzen Spalt ausfülle. Uebrigens muß man auch einen solchen umzupfropfenden Kastanienbaum mit Geschmack pfropfen, so daß er ein schöner Baum werde, und gut ins Auge falle. Ist er schon so hoch, daß man ihm 20, 30 und mehr Pfropfsätze geben kann, so muß man ihn pyramidenförmig pfropfen. Die obersten Aeste müssen nämlich bis auf 1 Fuß Länge abgeworfen und da gepfropfet werden; den folgenden Aesten giebt man immer in der Länge zu, so daß oft die untersten bepfropften Aeste eine Länge von 7 Fuß haben. Zugäste braucht man den Kastanienbäumen nicht zu lassen oder zu geben; sie schlagen doch genug und nur allzuviel von selbst an den Aesten aus. Solche Ausschläge muß man bey Zeiten nach dem Heranwachsen der Pfropfreiser hinwegschneiden.

§. 3.

Von Behandlung der Kastanienfrüchte.

Die Kastanien werden wie die Nüsse abgeschwungen. Leute die Geschick und Uebung haben, wie hier, klettern mit Steigeisen an den Füßen, wie die Katzen eben so auf die größten Bäume, als wenn sie an einer Leiter aufstiegen. Der größte Theil Kastanien, welcher abgeschwungen wird, liegt noch in seinen stachlichten Gehäusen, *) sie werden in Säcke gestopft, und zu Hause in den Keller in alte Fässer oder in eine Ecke geschüttet, bis

*) Kinder und Leute, die eine zarte Haut an den Händen haben, bedienen sich zu Auslesung dieser stachlichten und stechenden

sie alle reif, d. h. auch das was noch zum Theil weiß ist, braun werde, so daß man sich Zeit nehmen kann, um sie auszumachen. Man schüttet deswegen einen Haufen solcher Kastanien in den Gehäusen auf den Stubenboden, klopft sie dann mit Hölzern und drischt sie gleichsam, damit die Früchte aus ihren Kapseln fallen, worauf denn die leeren Häuser abgelesen und die Kastanien gesammlet werden. Diese kommen dann wieder in den Keller, weil sie sonst in der Luft austrocknen, hart und leicht werden. So halten sie sich bis Weihnachten und länger. Gegen Lichtmeß aber fangen sie an auszuwachsen. Will man sie nun gern länger frisch aufbewahren, so läßt man einige in ihren stachlichten Gehäusen an einem trockenen Orte im Keller liegen, wo sie sich bis Ostern halten. Zum Gebrauch in der Küche sie aufzubewahren, werden die Kastanien geschält, auf dem Ofen getrocknet, in Schachteln aufgehoben, und dann Abends zuvor, ehe sie gebraucht werden, in warmes Wasser eingeweicht. — Dem Frost sind die frischen Kastanien sehr ausgesetzt, weswegen man sie auch nur im Keller verwahrt.

§. 4.

Spielarten der süßen Kastanien.

1) Maronen. Italienische Kastanien. Marons.

Die Kastanienbäume, welche hier von den aus Italien gesandten Früchten erzogen werden, tragen nicht nur Früchte von eben der Größe, sondern auch noch schmackhaftere und bessere, weil sie, wie vorhin erwähnt, durch die mäßigere Hitze unseres Klima nicht so mehligt und ausgetrocknet werden. Gleichwohl haben die hiesigen Einwohner sie wieder stark abgehen lassen, weil der Baum nicht so ergiebig ist an Früchten, als die gewöhnlichen Kastanien, und ihr geringerer Ertrag durch den Preis nicht ersetzt wird, weil — sie nicht italienisch heißen.

Früchte entweder eines ledernen Handschuhes, oder machen sich von zwey Hölzchen oder grünen Reisern eine Art von Gabel oder vielmehr eine Zange, um sie damit aufzunehmen.

the Eyerpflaume. Zyprische Pflaume. Pr. de Chypre; siehe oben Nro. 8. 59) Die weiße Indische Pflaume. Pr. d'Inde blanc; siehe oben Nro. 12. 60) Die Schweizer-Pflaume. Pr. Suisse. 61) Die lange violette Damaszener Damenpflaume. Damas violet longuet; siehe oben Nro. 13. 62) Die muskirte gelbe Damaszener-Pflaume; siehe oben Nro. 15b) 63a) Die kleine Damaszener-Pflaume. Petit Damas 63b) Die grüne Mirabelle. 63c) Die rothe Mirabelle. 64) Die Purpurpflaume. 65) Die späte Perdrigon. Perdrigon tardif. 66) Reneklode mit halbgefüllter Blüthe. 67) Die gelbe Aprikosen-Pflaume. La Prune Abricoté. 68) Die virginische Ludwigspflaume. Pr. de St. Louis. 69) Die Amaliapflaume.

70) Die holländische gestreifte Zwetsche; Bunte Pflaume.

Diese seltene Pflaume scheint ziemlich rund, sie ist aber doch mehr platt; von ansehnlicher Größe, 1 Zoll 3 Linien hoch, 1 Zoll 4 Linien breit und 1 Zoll 2 Linien dick. Vom Stiele bis an den starken Blüthepunkt geht eine seichte Linie, und zwar gewöhnlich etwas schief, so daß die Hälften etwas ungleich sind. Die Farbe der Haut ist auf der einen Seite und auch oft auf der andern großentheils roth, je nachdem sie mehr oder weniger gegen die Sonne hängt. Einen Theil nimmt eine gelblich grüne Farbe ein, die bisweilen in Flammen und unregelmäßigen Streifen erscheint, welche aber auch oft an den schmalen Seiten sich zeigen. Bisweilen zeigen sich auch rosenfarbene Streifen mitunter. Betrachtet man die Pflaume genau, so besteht die rothe Farbe in lauter rothen Punkten. Die Frucht ist aber ganz mit einem himmelblauen Staube bedeckt, und ohne denselben abzuwischen, erscheint die Frucht ganz violett. Vor der Zeitigung und in ihrem grünen Zustande ist sie weiß gestreift und punktirt. Der Stiel ist 9 Linien lang und etwas stark. Das Fleisch ist gelb und nicht allzu

saftig, wie etwa eine Reneklode, doch hinreichend und süß, und von Geschmack ganz gut. Der Stein liegt fast trocken im Fleische und hängt nur an der breiten Kante daran; besonders hat er oben gegen den Stiel eine starke weiße trockene Faser, woran der Stiel hauptsächlich hängt. Der Stein ist sehr höckerig und stark genarbt, nicht dick, sondern mehr breit und wenig spitzig, und zwar an beyden Enden gleich spitzig. Seine Länge ist 8 Linien, die Breite 6 Linien, und die Dicke $4\frac{1}{2}$ Linien. Die Pflaume reift gegen Ende Augusts.

Der Baum bildet ein starkes Gewächs, belaubt sich dick, hängt sich ausserordentlich voll und macht beym ersten starken Triebe viele Zwillinge. Seine Sommerschösse sind auf der Sonnenseite lakroth, oft rosenroth gestreift oder mit unzähligen ganz subtilen weißen Pünktchen besäet. Auf der Schattenseite sind sie schön papageygrün mit weißen Streifen durchzogen und dazwischen ebenfalls mit vielen weißen zarten Punkten besäet. Die Augen sind klein, rund, abstehend, gelb und am Fuße roth. Das Blatt ist groß, stark, fleischig, hat seine größte Breite in der Mitte, von wo es eben so gegen den Blattstiel zu als nach vorn sich zuspitzet. Es ist gleich gezahnt und hat einen Zoll langen Stiel. Wenn die Blätter jung sind, so sind sie in der Mitte weiß gefleckt und punktirt, welches sich aber verliert, wenn sie älter und groß werden. Die Sorte schlägt auf Zwetschen und Pflaumen gepfropft gut an.

71) Die Maroccopflaume. 72) Die Melotenpflaume. Vroege Melote. 73) Die grüne Weinpflaume. 74) Die blaue Weinpflaume.

75) Die zweymaltragende, die Venetianische Pflaume. La Bonne deux fois l'an: La Venitienne.

Sie blüht und trägt regelmäßig zweymal des Jahrs, wie die zweymal tragende Birn; die Frucht aber ist nicht sonderlich und gehört mehr zu den Seltenheiten im Pflanzenreiche.

76) Bas Abricot. Königl. Damaszener von Tours. Damas royale de Tours. 77) Vacanz- oder Septemberpflaume.

III. Klasse

Das Schalenobst.

A. Schalenobsttragende Bäume.

Kastanien.
Mandeln.
Wallnüsse.

B. Schalenobsttragende Sträucher und Stauden.

Zwergmandeln.
Haselnuß.

Eilftes Kapitel.

Vom Kastanienbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kastanienbaums.

Der Kastanienbaum, Kästenbaum (Fagus Castanea Linn.) gehört zwar, wie der Nußbaum, nicht in den Obstgarten und nicht auf Fruchtfelder, weil unter oder neben diesem oft ungeheuren und schattigen Baume eben so wenig ein Gewächs aufkommen kann, als bey dem Nußbaume, indessen findet man sonst leicht einen dienlichen Platz, um diese angenehme Frucht erziehen zu können. Hier in Kronenburg stehen nicht nur eine unzählige Menge auf einer bergigten Anhöhe beysammen, die einen beträchtlichen Wald formiren, und zur Blüthezeit ihren Geruch auf etliche Stunden Weges verbreiten, wobey manche ein Alter von etlichen hundert Jahren haben, sondern es befinden sich auch noch viele auf den Feldern. Letztere werden aber, wie billig und wohlgethan ist, immer mehr von

den fruchtbaren Feldern ausgemerzt, zumal da das Holz des Kastanienbaums zum Bauen sehr zweckmäßig und so gut oder noch besser als Eichenholz ist; denn auch im Wind und Wetter dauert es. Man hat so starke Stämme, daß einer oft zu 5 bis 6 Fuß im Quadrat beschlagen werden kann. Der Kastanienbaum ist also hier gleichsam zu Hause, und wirklich wachsen in ganz Teutschland keine wohlschmekkendere Kastanien als hier. In der Pfalz sind sie auch häufig; es wachsen da diese Früchte zum Theil schöner und grösser, als hier; aber sie müssen doch wegen grösserer Trockenheit den unsrigen nachstehen und sind auch nicht von so gutem Geschmacke, als die hiesigen.

Daß der Kastanienbaum aus Griechenland abstamme, macht sein Name, den er von Castana, einer alten Stadt in Thessalien, bekommen hat, wahrscheinlich. Er fand sich aber auch in den ältesten Zeiten in Persien, und in den südlichen Theilen von China; er hat sich sowohl wegen der Brauchbarkeit seiner Früchte, als auch wegen seines, besonders zum Bauen sehr dienlichen und vorzüglichen Holzes, fast in der ganzen Welt ausgebreitet. Die Früchte werden in vielen Ländern zu Brod benutzt, am Feuer getrocknet und zu Mehl gemahlen, besonders in Toskana und in verschiedenen Provinzen Frankreichs, in Korsika, Spanien ꝛc. Ja man findet den Kastanienbaum weit in Norden, wiewohl er da nicht groß wächst. In Nordamerika ist hauptsächlich der Zwergkastanienbaum (Fagus Castanea pumila Linn.) häufig, welcher niedrig wächst, kleine Blätter, die auf der untern Seite weißlich sind, und kleine Früchte hat, von der Grösse einer Haselnuß, die aber delikater und süßer, auch nicht so mehlig sind, als die andere Art, die der Nordamerikanische süße Kastanienbaum heißt. In Pensilvanien und in den Waldungen von Südkarolinia ist der Zwergkastanienbaum am häufigsten. Auch in Seeland, in Nordjüttland und am Ufer des Meerbusens Lymfurt trifft man zeitige Kastanien auf den Bäumen an. Allein das südliche Klima ist seiner Natur das gemässeste. Man findet ihn daher am häufigsten in Spanien, Portugal und besonders in Frankreich und Italien, wo er durch Pfropfen zu den größten Früchten dieser Art gebracht worden ist, welche

Maronen heissen, womit ein grosser Handel besonders in die nördliche Länder getrieben wird. Man findet ganze Kastanienwälder, von Konstantinopel an durch Bulgarien, die Wallachey und Moldau. Die Schweitz, Elsaß ꝛc. hat einen Ueberfluß an Kastanien, und die Pflanzungen in Teutschland sind bekannt. Noch jährlich geht eine Menge junger Kastanienbäume von hier in alle Gegenden weit und breit aus, bis nach Dänemark, die überall gut anschlagen. *) Die Früchte selbst werden auf Wagen und Schiffen nach Holland und in andere Gegenden versandt.

Linné setzt den Kastanienbaum zu der Pflanzengattung Fagus oder Buche, welche in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, Monoecia Polyandria gehört. Diese begreift solche Pflanzen in

*) Es sind mir Nachrichten bekannt, daß der Versuch mit Anpflanzungen der Kastanienbäume in manchen Gegenden theils nicht gelungen sey, theils die erwachsene Bäume lauter taube Früchte gebracht haben. Was nun aber ersteres Mißlingen und Absterben der jungen Kastanienbäume betrifft, so untersuche man nur, aus was für einer Baumschule und aus welchem Erdreich die jungen Kastanienbäume gewesen, und in was für einem Boden sie erzogen worden sind? So wenig als andere junge Obstbäume gedeihen vornehmlich die Kastanien in fremdem Boden, die entweder in einem Sandboden, oder in einer fetten schwarzen Pflanzenerde erzogen und aufgeschwellt worden waren. Daß manche Kastanienbäume unbefruchtete, leere oder taube Früchte bringen, (welches man aber nur bey einzeln stehenden Bäumen dieser Art antrifft,) so hat mir Natur und Erfahrung deßfalls einigen Aufschluß gegeben, daß nämlich dieser Baum in Gesellschaft stehen muß, höchst wahrscheinlich zu seiner vollkommenen Befruchtung durch die männliche Blüthe, deren eine starke Menge erforderlich seyn mag. Diesen Wink giebt uns die Natur, wie meistens bey den Bäumen, die nicht von dem Zwittergeschlecht sind, besonders bey dem Kastanienbaume. Er treibt jährlich eine ganz erstaunliche Menge männlicher Blüthen, die ihm die Natur nicht vergeblich zugeschaffen hat, und es ist wahrscheinlich, daß der Ueberfluß des männlichen Samenstaubs von einem Baum dem andern durch Luft und Wind mitgetheilt werde. Die Probe der Anpflanzung läßt sich demnach nicht wohl mit einem einzeln stehenden Baume machen, sondern man muß mehrere, nicht unter 5 bis 6 Bäumen in ihrem gehörigen Abstande und in Nachbarschaft beysammen setzen.

sich, die Halbgeschlechter, und viele, wenigstens mehr als 7 Staubfäden, oder auf einer und eben derselben Pflanze zugleich männliche und weibliche Blumen haben, jene mit vielen Staubfäden, und diese mit 3 Staubwegen. Er giebt von ihm folgende Beschreibung: Fagus (Catsanea) foliis lanceolatis acuminato-serratis subtus nudis, d. i. Fagus mit lanzetförmigen, sägeartig gezahnten Blättern, welche auf der untern Fläche nackend sind; mit männlichen Blüthen, welche in langen Kätzchen zum Vorschein kommen, und einem dreyfachen Stempel, als der weiblichen Blüthe, auf einer stachlichten Kapsel, in welcher zwey oder drey Nüsse wachsen, die im September reif werden.

Der Kastanienbaum erreicht die Höhe und Größe des stärksten Eichbaums; er kommt fast in jedem Boden fort; besonders liebt er einen trockenen steinigten. Der hiesige Kastanienwald ist meistens sehr steinigt; doch befinden sich auch ausser demselben sehr grose Bäume in nicht steinigtem oft lattigem Grunde. Er fängt bald an Früchte zu tragen, und diese kommen sämmtlich aus jungem Holze.

Die Blüthezeit des Kastanienbaums ist um Johannis mit der des Weinstocks, mit welchem er gleich günstige Witterung nöthig hat, wenn die Früchte gut gerathen sollen. Geräth der Wein, so giebts auch gewöhnlich viele und gute Kastanien. Doch setzt sie nach der Blüthe ungünstige Witterung in grössere Gefahr als den Weinstock. So thun ihnen besonders die Nebel im Sommer und die frühen Reife im Herbst den größten Schaden.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung desselben.

Gewöhnlich wird der Kastanienbaum durch die Frucht fortgepflanzt, (wovon oben im I. Th. das eigentliche Verfahren gezeigt wurde.) Hiebey ist aber noch zu erinnern, daß man alle Frühjahr die an dem Stämmchen herausgewachsenen Aestchen wegschneide, weil er sonst gern nur einen Strauch macht, und keinen geraden schönen Stamm bildet. Man verkürze aber nie den Gipfel des Reises. Beydes gilt für ihn sowohl auf dem Baumpflanzenbeete, als in der Baumschule. Wenn er dahin ver-

setzt wird, so schneidet man nur die Pfahlwurzel, so weit als nöthig ist, und die Nebenzweige ab. Er kann aber auch durch Pfropfen und durch das Okuliren veredelt werden. Letzteres geschieht um und nach Johannis, das Pfropfen aber im späten Frühjahr gegen Ende des Aprils, je nachdem die Witterung ist. Denn er bekommt spät den Saft und blüht um und nach Johannis, weil er erst Sommerlatten haben muß, an welchen die Blüthen und Früchte hervorkommen. Allein im Pfropfen mißlingt er gar häufig. Ich habe zwey Ursachen entdeckt, welche das Pfropfen der Kästenbäume erschweren, oder das Anwachsen der Reiser verhindern. Die erste ist die starke Lohe, der ätzende Saft, den dieser Baum bey sich führt, und der sich in die Pfropfwunde ergießt; die zweyte ist das willige Spalten des Baums, weil er sehr gern reißt. Und wenn dann der Keil am Pfropfreise den Spalt nicht ausfüllt, so kann er bey dieser Höhlung nicht fortkommen. Aber diese Hindernisse können gehoben werden; erstere durch die überaus guten und heilsamen oben beschriebenen und empfohlenen Baumkitte, welche die Lohe zurückhalten und seine schädliche Ergießung hindern; die zweyte aber, nämlich das zu weite Aufreißen des Spalts, wird dadurch gehoben, daß man vorerst das zu pfropfende Stämmchen, (wenn man ihm ja zwey Reiser aufsetzen will,) oder an einem Baume, der schon die Krone hat, den Ast unterbindet, damit der Spalt nicht weiter reißen kann, als er soll, so wie auch daß man an das Pfropfreis einen starken langen Keil schneidet, der den ganzen Spalt gehörig ausfüllt. Aber glücklicher geht es beym Pfropfen mit einem Reise und mit einseitigem Spalte, nach der im I. Theil gezeigten Weise. Zum Pfropfen taugen keine Reiser und Sommerschossen von alten Bäumen, weil sie ausser der obersten Knospe selten Augen haben, die nicht entweder männliche oder weibliche Blüthknospen sind; man muß vielmehr zu Pfropfreisern entweder solche Sommerschossen aufsuchen, die an jungen Kastanienbäumen zu finden sind, oder neue Triebe und Ausschläge von abgestümpften Bäumen großer Sorten Kastanien, (da der Kastanienbaum das Abwerfen und Stümpfen, wie der Nußbaum verträgt,) oder von Wurzelschossen solcher Bäume, welche

eben so gute Bäume machen. Nur solche dienen auch zum Kopuliren dieses Baums; man findet aber sehr wenige Reiser, die so auf einander passen; viele sind eckigt. Das Okuliren aber ist das zuträglichste, wodurch die schönsten und besten Bäume erzogen werden. Es kann entweder aufs schlafende Auge am Jacobi oder aufs treibende Auge im April geschehen, welches rathsamer ist, als um Johannis. Dazu wählt man junge ausgesetzte Stämmchen, deren letzter Trieb und Gipfel rund und nicht (wie viele) eckigt ist; man setzt ihnen Augen mit Holz von Reisern ein, wie vorhin zum Pfropfen der Kastanienbäume empfohlen wurden. Solche veredelte Kastanienbäume tragen die schönsten Früchte, welche den italienischen Maronen den Rang streitig machen, weil sie eben so groß werden, und dabey im Geschmack vorzüglicher sind, indem die Sonnenhitze unseres Klimas sie nicht so trocken und mehligt macht als jenes.

Man kann aber auch große, erwachsene und tragende Kastanienbäume mit Vortheil umpfropfen, entweder wenn sie kleine schlechte Früchte tragen, oder wenn man sehr große Arten oder wirkliche Maronen, italienische Kastanien, haben will. (Diese bilden kürzere und dickere, stämmigere Triebe, als die gewöhnlichen teutschen Kastanien. Man muß daher oft den Keil zum Pfropfreise aus dem alten Holze schneiden, wenn die Sommerlatten nicht lang sind, oder wenn man keine neue Baumausschläge an einem Mutterbaume finden kann.) Da es nun zum glücklichen Anschlagen der Pfropfreiser nöthig ist, daß die Lohe oder der ätzende Saft aus dem Holze, der durch den Beytritt der Luft ätzend und dem Pfropfreise nachtheilig wird, wenn er zwischen die Rinne des Keils am Pfropfreise tritt, abgehalten werde, so muß man dieses Geschäft des Pfropfens mit möglichster Geschwindigkeit verrichten; man darf nicht lange zaudern, das Pfropfreis nach gemachtem Spalte in den Ast schnell einzustecken, und muß deswegen eine gute Festigkeit im Pfropfreis-Schneiden haben, auch sogleich die ganze Wunde mit dem bekannten Baumkitte verschmieren. Was nun aber den Spalt in den willig reißenden Aste des zu beypfropfenden Kastanienbaums betrifft, so darf der Spalt nicht zu groß werden. Man muß ihn

daher nur mit dem Gartenmesser und nicht mit dicken starken Pfropfeisen machen; (denn bey Armsdicken oder noch stärkern Aesten hilft das Unterbinden wenig oder nichts.) Der Keil des Pfropfreises aber muß den Spalt ausfüllen, welches ein unumgänglich nöthiges Erforderniß zum glücklichen Anwachsen des Pfropfreises ist. Hierin besteht die Hauptkunst, und daraus machen manche ein Geheimniß. Obgleich nun bey diesem Kästenpfropfen die Eilfertigkeit mit Einsteckung der Pfropfreiser nach gemachtem Spalte nöthig ist, so ist es doch rathsam, daß man den Keil erst dann zurecht schneide, wenn der Spalt bereits gemacht ist, damit man den Keil so richte und zuschneide, daß er den ganzen Spalt ausfülle. Uebrigens muß man auch einen solchen umzupfropfenden Kastanienbaum mit Geschmack pfropfen, so daß er ein schöner Baum werde, und gut ins Auge falle. Ist er schon so hoch, daß man ihm 20, 30 und mehr Pfropfsätze geben kann, so muß man ihn pyramidenförmig pfropfen. Die obersten Aeste müssen nämlich bis auf 1 Fuß Länge abgeworfen und da gepfropfet werden; den folgenden Aesten giebt man immer in der Länge zu, so daß oft die untersten bepfropften Aeste eine Länge von 7 Fuß haben. Zugäste braucht man den Kastanienbäumen nicht zu lassen oder zu geben; sie schlagen doch genug und nur allzuviel von selbst an den Aesten aus. Solche Ausschläge muß man bey Zeiten nach dem Heranwachsen der Pfropfreiser hinwegschneiden.

§. 3.

Von Behandlung der Kastanienfrüchte.

Die Kastanien werden wie die Nüsse abgeschwungen. Leute die Geschick und Uebung haben, wie hier, klettern mit Steigeisen an den Füßen, wie die Katzen eben so auf die größten Bäume, als wenn sie an einer Leiter aufstiegen. Der größte Theil Kastanien, welcher abgeschwungen wird, liegt noch in seinen stachlichten Gehäusen, *) sie werden in Säcke gestopft, und zu Hause in den Keller in alte Fässer oder in eine Ecke geschüttet, bis

*) Kinder und Leute, die eine zarte Haut an den Händen haben, bedienen sich zu Auslesung dieser stachlichten und stechenden

sie alle reif, d. h. auch das was noch zum Theil weiß ist, braun werde, so daß man sich Zeit nehmen kann, um sie auszumachen. Man schüttet deswegen einen Haufen solcher Kastanien in den Gehäusen auf den Stubenboden, klopft sie dann mit Hölzern und drischt sie gleichsam, damit die Früchte aus ihren Kapseln fallen, worauf denn die leeren Häuser abgelesen und die Kastanien gesammlet werden. Diese kommen dann wieder in den Keller, weil sie sonst in der Luft austrocknen, hart und leicht werden. So halten sie sich bis Weihnachten und länger. Gegen Lichtmeß aber fangen sie an auszuwachsen. Will man sie nun gern länger frisch aufbewahren, so läßt man einige in ihren stachlichten Gehäusen an einem trockenen Orte im Keller liegen, wo sie sich bis Ostern halten. Zum Gebrauch in der Küche sie aufzubewahren, werden die Kastanien geschält, auf dem Ofen getrocknet, in Schachteln aufgehoben, und dann Abends zuvor, ehe sie gebraucht werden, in warmes Wasser eingeweicht. — Dem Frost sind die frischen Kastanien sehr ausgesetzt, weswegen man sie auch nur im Keller verwahrt.

§. 4.

Spielarten der süßen Kastanien.

1) Maronen. Italienische Kastanien. Marons.

Die Kastanienbäume, welche hier von den aus Italien gesandten Früchten erzogen werden, tragen nicht nur Früchte von eben der Größe, sondern auch noch schmackhaftere und bessere, weil sie, wie vorhin erwähnt, durch die mäßigere Hitze unseres Klima nicht so mehligt und ausgetrocknet werden. Gleichwohl haben die hiesigen Einwohner sie wieder stark abgehen lassen, weil der Baum nicht so ergiebig ist an Früchten, als die gewöhnlichen Kastanien, und ihr geringerer Ertrag durch den Preis nicht ersetzt wird, weil — sie nicht italienisch heißen.

Früchte entweder eines ledernen Handschuhes, oder machen sich von zwey Hölzchen oder grünen Reisern eine Art von Gabel oder vielmehr eine Zange, um sie damit aufzunehmen.

2) Die gepfropfte oder veredelte Kastanie.

Diese kommt jener an Größe und Güte gleich und der Baum ist noch fruchtbarer und ergiebiger.

3) Die gewöhnliche Kastanie.

In Ansehung ihrer Größe sind diese Kastanien sehr verschieden auf einem und demselben Baume. Die Ursache hiervon ist gewöhnlich die, daß, weil oft in einem Gehäuse, worin meistens drey Früchte stecken, 1 oder 2 taub werden, und dann die eine oder zwey übrig gebliebenen sowohl mehr Raum zu ihrer Ausdehnung als auch mehr Saft zu ihrer Nahrung erhalten. Es giebt aber solche Spielarten, wo Bäume von Natur große dieser Art bringen; sowie solche, welche meistens kleine tragen.

4) Frühkastanien.

Eben diese, nur daß sie um 14 Tage früher reifen.

5) Zwiebelkastanien.

Eine Spielart, die gewöhnlich rundlich ist nach der Form einer Zwiebel. Hier sind gewöhnlich nur 1 oder 2 Früchte in jedem Gehäuse; übrigens von gleicher Güte.

6) Zwergkastanien. Fagus Castanea pumila.

Zwölftes Kapitel.

Vom Mandelbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Mandelbaums.

Den Mandelbaum, (Amygdalus communis Linn.) diesen edlen gesunden Fruchtbaum erhielten zuerst die Römer aus Griechenland, weshalb Cato die Mandeln griechische Nüsse nennt. Von Italien verpflanzten ihn die Römer in ihre Kolonien nach Frankreich, zuerst in die Provence, weil das Klima dieser Pro-

vinz dem Italienischen am nächsten kam. Er verbreitete sich dann nebst vielen andern aus Asien und Afrika ursprünglich abstammenden edlen Obstbäumen und fruchtbaren Sträuchern in ganz Frankreich, und kam allmählig in die Schweitz, nach England, Holland und Teutschland, wo er nun in Weingegenden des Main- und Rheinstroms, besonders an der Bergstrasse, in der Unterpfalz, häufig angetroffen wird.

Er ist mit dem Pfirschenbaume aufs nächste verschwistert, und nach einer botanischen Eintheilung hätte ich ihn zum Pfirschenbaum setzen dürfen. Linné setzt ihn auch in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse, Icosandria Monogynia und beschreibt ihn: Amygdalus (communis) foliis serraturis infimis glandulosis, floribus sessilibus geminis, d. i. Amygdalus mit Blättern, deren unterste Sägeneinschnitte mit Drüsen versehen sind, und mit festsitzenden paarweise stehenden Blumen, auf welche grose, länglichte, wolligte, zähe Früchte folgen, die einen eßbaren Kern einschliessen.

Er bildet einen schönen Wuchs und erreicht eine Höhe von 20 bis 25 Fus. Seine Krone wird dicht von vielen Zweigen, ist aber doch licht wegen seiner schmalen Blätter. Seine Blüthe ist eine der schönsten Blumen, und eine wahre Zierde in einem Obst- und Lustgarten, zumal der Baum mit gefüllter Blüthe. Die Früchte, besonders frisch, sind eine Delikatesse für den Nachtisch. Er thut in unsern meisten Gegenden sehr gut, zumal auf Pflaumen veredelt; nur ist zu bedauern, daß seine Blüthe, die sehr früh, noch vor den Aprikosen kommt, durch die öfteren Frühlingsfröste häufig vereitelt wird. Sonst trägt er sehr reichlich; es kommt fast aus jedem Auge seiner jungen ein- und zweyjährigen Schossen eine Blüthe. Er liebt einen warmen, trockenen Boden, und einen sandigen, wenn der Grundstamm Mandel ist; auf Pflaumen aber taugt er in alle Böden, wo diese gedeihen.

Von dem Pfirschenbaume ist der Mandelbaum, ohne Blüthe und Frucht, dem Ungeübten oft schwer zu unterscheiden. Der Mandelbaum ist grösser und lebhafter als der Pfirschenbaum; er trägt seine Aeste besser und gera-

der. Die Blätter unterscheiden sich durch ihre Größe, Farbe, durch ihren Stiel, ihr Vorstehen der Adern und ihre Einschnitte.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Will man Mandelbäume aus Kernen erziehen, (wovon die Anweisung im I. Th.) so kann man der ächten Sorte nicht versichert seyn. Wenn man süße Mandeln mit dünner Schale steckt, so können verschiedene Sorten daraus wachsen, mit süßen oder bittern Kernen, mit großer oder kleiner Frucht, mit harter oder dünner Schale. Das Sicherste und Beste ist also, daß man sie veredelt, besonders durch das Okuliren. Man kann sie nun auf Mandelwildlinge, oder auf Pfirschenwildlinge, oder auf Pflaumen veredeln. Auf Mandel- und Pfirschenwildlinge ist es nicht rathsam, es wäre denn, daß der Mandelwildling auf demjenigen Platze stehen bleiben könnte, wo er erzogen ist. Denn der Mandelbaum bildet eine starke Pfahlwurzel, folglich wenige Seitenwurzeln. Wenn er dann versetzt und wenn ihm seine Pfahlwurzel genommen wird, so hat er keinen festen Stand in der Erde gegen starke Winde; er muß wenigstens einen Pfahl bekommen, woran er gebunden wird. Die leichteste und beste Weise, die gesundesten und dauerhaftesten hochstämmigen Mandelbäume zu erziehen, ist, daß man jungen Pflaumenbäumen die Kronenäste machen läßt, und sie dann entweder um Johannis auf das treibende Auge, oder im August auf das schlafende Auge mit Mandeln beäugelt. Nichts schlägt besser an, als Mandeln; diese wachsen überaus stark. Im zweyten Jahre fangen sie schon an, Früchte zu tragen. Allein auf Zwetschen und zwetschenartigen Pflaumen halten sie nicht Stand. Sie wachsen wohl und gedeihen auch etliche Jahre; aber dann gehen sie ab.

Auf das Erdreich und Klima aber ist der Mandelbaum sehr eigen, was die Art seiner Frucht betrift. Ist beydes sehr schlecht, so kann die süße veredelte Mandel in eine bittere ausarten, und die mit dünner Schale in eine hartschaligte. Schon das Alter des Baums verursacht, daß die Schale härter und dicker wird.

In ihrer ersten Jugend muß man die inwendig in der Krone austreibenden gelben Schossen bey Zeiten wegschneiden, weil sie an der Fruchtbarkeit hinderlich sind. In der Blüthezeit des Mandelbaums soll man um denselben nicht hacken, auch ihn nicht erschüttern, welches sonst seiner Blüthe nachtheilig ist.

§. 3.

Beschreibung der gewöhnlichen Mandelsorten.

a) Bittere:

1) Mandelbaum mit kleiner bitterer Frucht. Die kleine bittere Steinmandel. Amandier a fruit amer.

2) Mandelbaum mit großer bitterer Frucht. Die große bittere Steinmandel. Amandier à gros fruit amer.

3) Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürber Schale. Die bittere Krachmandel. Amandier à fruit amer et noyau tendre.

b) Süße:

4) Mandelbaum mit großer süßer Frucht und dicker Schale. Die große süße Steinmandel. Amandier à gros fruit doux.

Eine recht gute Sorte, auch eine der dauerhaftesten. Sie dient besonders gut zur Bekleidung der Bogenlauben, weil sie im Frühjahr bey ihrer Blüthe, die groß und schön ist, ein herrliches Ansehen giebt und viele Früchte trägt.

5) Mandelbaum mit kleiner süßer Frucht und harter Schale. Die kleine süße Steinmandel. Amandier commun.

6) Mandelbaum mit großer süßer Frucht und mürber Schale. Die süße Krachmandel. Frauenzimmermandel. Jordansmandel. Die Valenziner. Amandier à noyau tendre. Amandier des Dames.

Seine Blätter sind breiter, kürzer und näher beysam-

men, als die der gemeinen Sorten; die Frucht läßt sich mit den Fingern ausdrücken. Sie wird etwas rauher von Schale als die mit harter Schale, spitziger und die Spitze meistens auf eine Seite gekrümmt.

7) Mandelbaum mit kleiner süßer Frucht und mürber Schale. Die kleine süße Krachmandel. Sultansmandel. Amandier à petit fruit doux et noyau tendre. Amande Sultane.

Diese ist in der Provence sehr häufig.

8) Mandelbaum mit großer gefüllter Blüthe. Amandier à fleur double.

9) Mandelbaum mit goldgefleckten Blättern. Amandier panaché.

10) Die Pfirsichmandel. Amygdalo-Persica. Amande Pêche.

Dieser Baum ist halb Pfirsche, halb Mandel, aber doch mehr Mandel, als Pfirsche, und höchst wahrscheinlich durch die Befruchtung vom Pfirschenbaume entstanden. Die Frucht wird sehr groß, gewöhnlich wie ein Enteney, etwas platt gedrückt. Das Fleisch der grünen Hülse, welches $\frac{1}{2}$ Zoll dick wird, ist eßbar, wenn die Mandel ganz zeitig ist, das Fleisch der Hülse gelb wird und aufspringt. Es ist etwas härtlich, wie von einer Brugnon, süß, aber von keiner sonderlichen Delikatesse, wie etwa von einer weißen oder der Goldnectarine. Inwendig am Steine der Mandel ist das Fleisch schön roth, wie auch die Fasern am Steine und die Fugen des Steins selbst, nach Art vieler Pfirschen. Die Schale der Mandel hat starke Vertiefungen, ist fast wie ein Pfirschenkern rauh, sehr dick und hart. Die Mandel ist süß, groß, und übertrift an Größe die ansehnlichsten Krachmandeln; häufig finden sich 2 Mandeln beysammen. Sie reift Ende Augusts.

Der Baum macht das stärkste Gewächs unter den Mandel- und Pfirschenbäumen, hat stärkere Blätter als die gewöhnlichen Mandeln, und ist, so wie seine Frucht selbst, dauerhafter gegen die Witterung als jene, und sehr fruchtbar. Seine Blüthe ist das Mittel zwischen Man-

del- und Pfirschblüthe, überaus prächtig, sehr groß, hat nicht die völlige Röthe wie die Pfirschblüthe, ist aber röther als die Mandelblüthe. Die Früchte schwitzen oft viel Harz durch die äußere Schale; doch ist das ihnen unschädlich.

§. 4.

Beschreibung einiger seltenen Zwergmandeln, zu den Schalenobsttragenden Sträuchern gehörig.

Zu dem Schalenobst gehören noch folgende Sträucher von Mandeln, welche zwar weder für die Tafel, noch besonders zur Oekonomie, sondern wegen ihres niedlichen Wuchses und ihrer herrlichen Blüthe hauptsächlich als Zierde beliebt sind.

11) Indianischer Zwergmandelbaum. Amygdalus Indica nana. Amandier nain des Indes.

Dieser niedliche Strauch wächst nicht über drittehalb Schuh hoch; am stärksten ist er einen kleinen Finger dick. Er blüht unvergleichlich schön an jedem Winkel seiner Blätter, die paarweis stehen und trägt viele kleine, 1 Zoll lange, aber bittere Mandeln. Er ist vornehmlich eine Zierde in einem Blumentopfe. Seine Fortpflanzung geschieht theils durch den Samen, theils durch Wurzelbrut, theils durchs Veredlen auf Mandelwildlingen. Sein Vaterland ist das mitternächtliche Asien. (S. I. Th. 117. Gatt.)

12) Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe. Amygdalus pumila floriplena. Amandier nain à fleur double.

Dieses Bäumchen wächst noch zärtlicher, macht dünne zarte Triebe, die auf der Sonnenseite roth sind, bleibt sehr klein, bringt an jedem Blatte sehr stark gefüllte blaß pfirschblüthfarbige Blüthen, so daß er zur Blüthezeit einen einzigen Blumenstrauß bildet, der den herrlichsten Anblick gewährt, trägt keine Frucht und pflanzt sich durch die Seitensprossen fort, die man wie die Nelken einlegt, oder blos mit Erde anhäufelt. Sein Vaterland ist England.

13) Zwergmandelbaum aus Sibirien. Amygdalus Nana Sibirica.

Eine neue, noch sehr seltene, und überaus hübsche Sorte Zwergmandel, die etwas höher, als die Indische wächst, und einen sehr niedlichen Strauch bildet, mit der prächtigsten Blüthe. Die Frucht kann ich noch nicht beschreiben.

Dreyzehntes Kapitel.

Vom Wallnußbaum.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Wallnußbaums.

Das Vaterland des Wallnuß-, Walnußbaums (Juglans regia Lin.) waren Persien und andere Provinzen des nördlichen Asiens, woher ihn die Römer zu den Zeiten der Könige nach Italien brachten, weswegen er auch oft Welscher Nußbaum genennt wird. Von da verpflanzten sie ihn in ihre eroberten Provinzen Frankreichs; er breitete sich hernach in den übrigen europäischen Ländern aus. Nach dem Pflanzensystem des Linné gehört der Nußbaum in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, welche Monoecia Polyandria heißt, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halb getrennten Geschlechtern, auf jeder Pflanze besondere männliche und besondere weibliche Blüthen, und jenen mehr als sieben Staubfäden haben. Botanisch beschreibt er ihn so: Juglans (regia) foliolis ovalibus glabris subserratis subaequalibus, d. h. Juglans, dessen gefiederte Blätter aus ovalen glatten Lappen bestehen, die von ziemlich gleicher Größe, und am Rande bisweilen ein wenig sägenartig gezahnt sind, mit kleinen in sechs Blättlein zertheilten männlichen Blumen, welche länglichte, schuppigte Kätzchen bilden, und

mit weiblicher Blüthe, welche als Stempel auf der schon vorhandenen jungen Frucht sitzen, die hernach mittelmäßig grosse, rundlich ovale grüne Früchte werden, welche eine ovale, gefurchte, zweyspaltige Nuß in sich schliessen, mit einer harten Schale, die einen viertheiligen, eßbaren, öhlreichen Kern enthält und im September und October reif wird.

Der Nußbaum wird einer der allergrößten Bäume; er erreicht eine Höhe von 40 bis 50 Fuß, wurzelt nach Verhältniß seiner Krone tief und weit um sich und breitet seine Krone weit um sich aus. Er ist sehr dauerhaft, erreicht ein hohes Alter und kommt fast in jedem Boden fort; nur nassen Grund kann er nicht vertragen. In leimigtem Boden und in schwarzer Erde wächst er vorzüglich stark; allein er wird darin auch weichlicher gegen die Kälte, und sein Holz nicht so fest und schön zur Schreinerarbeit, als in starkem Boden. Er hat in Ansehung seines Holzes die Natur der Eiche. Je rauher und steinigter sein Grund und Boden ist, desto fester wird sein Holz, und desto brauner, gemaserter und von schönern Adern wird dasselbe zum Verarbeiten. Ueberhaupt aber, je älter der Baum ist, desto vorzüglicher ist dazu sein Holz.

Die Früchte treibt er an den Spitzen seiner Schossen. Sie kommen viel einzeln, meistens zwey- und dreyfach, oft zu 7 und 9 zum Vorschein. Er blüht spät und setzt im Junius Früchte, die gewöhnlich im September reif werden, welches man daran erkennt, wenn bey einigen Nüssen auf dem Baume die grüne Schale aufspringt, überhaupt aber die Nüsse sich leicht schwingen oder mit der Ruthe abschlagen lassen, und gern davon fallen. Vor der Zeit der Reife aber schadet man dem Baume mit Beschädigung seiner jungen Triebe, und die Frucht ist nicht so vollkommen, auch nicht so schmackhaft und öhlreich.

Der Nußbaum trägt selten vor 7 oder 8 Jahren, und wird nicht eher recht ergiebig, als bis er groß ist. Er hat vor andern Fruchtbäumen die eigene gute Eigenschaft, daß er wieder ausschlägt und sich verjüngt, wenn er im Alter oder nach erlittenem Sturmwindschaden ganz abgeworfen oder seine dicken Aeste und die ganze Krone abgenommen wird, ohne ihm (wie andern Obstbäumen)

Zugäste zu lassen, der Stamm mag auch noch so dick und so groß seyn.

Seinen zarten ersten Trieben und Knospen, worin die künftige Frucht befindlich ist, sind die Frühlingsfröste sehr gefährlich; diese vereitlen nicht selten die ganze Jahreserndte. Es verdienen daher die weiterhin beschriebenen, dauerhaften und sehr guten Arten von Wallnußbäumen, womit uns Nordamerika versorgt hat, und die auch bey uns sehr gut wachsen und gedeihen, eine häufigere Anpflanzung. Diesen schadet ein Frühlingsfrost nicht leicht; noch weniger fürchten sie strenge Winterkälte.

Uebrigens ist der Nußbaum ein sehr guter, nützlicher und wirthschaftlicher Baum. Ausser dem beliebten frischen Genuß seiner Früchte, geben sie ein treffliches Oehl, das nicht nur zum Brennen, Mahlen ꝛc. sondern auch zu kalten und warmen Speisen sehr dienlich ist. Eben so bekannt ist die Brauchbarkeit seines Holzes zu schönen Tischlerarbeiten, zu Schäften und allerley Geräthen. Allein auf einen fruchtbaren Acker, in Gärten und da, wo man in seiner Nähe Gewächse und Pflanzen ziehen will, sollte man ihn nicht hinsetzen, weil nicht nur wegen seines dichten Schattens, sondern vorzüglich wegen seiner für andere Pflanzen sehr schädlichen Ausdünstungen nichts um ihn herum gedeihen kann, so weit sein Schatten reicht. Er dient daher besser an Wege, Waldungen ꝛc. oder an den Aussenseiten der Gärten zur Beschirmung gegen die Winde, wozu er neben seinem Ertrage sehr dienlich ist.

§. 6.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Obgleich man sich bey Fortpflanzung der ausländischen Hölzer auch Mühe giebt, den Nußbaum zu okuliren und zu pfropfen, so ist es doch hier überflüssig, da man ihn in seinen Sorten aus dem Kern erziehen kann, und daraus ein gesünderer und dauerhafterer Baum wächst. Die größten und schönsten Nüsse vor den gewählten Sorten werden zum Stecken ausgesucht, und entweder vor Winter mit der grünen Schale, die zugleich zum Schutz gegen den Mausfraß dient, oder im Frühjahr mit der harten Schale so tief in die Erde gesteckt, daß sie zwey

Finger dick bedeckt sind. Nüsse mit dünner Schale steckt man lieber im Frühjahr, weil ihnen die Mäuse zu sehr nachstreben und weil diese sie verzehren können. Will man die jungen Nußbäumchen nach 2 Jahren aus dem Baumpflanzenbeete in die Baumschule versetzen (welches im Frühjahr geschehen soll) so muß dann zwar die Pfahlwurzel, so lange sie noch jung ist, verkürzt, aber der obere Gipfel unverletzt gelassen werden. Besser ist es aber, wenn die Nüsse sogleich in der Baumschule in ihre Reihen gesteckt und da bis zu ihrer Verpflanzung erzogen werden. Denn das viele Aussetzen können sie nicht gut vertragen; es wäre am besten, wenn man die Nüsse immer dahin stecken könnte, wo die Bäume stehen bleiben sollen. Wenn aber bey ihrer Versetzung das oben empfohlene Einschlämmen angewendet wird, so lassen sie sich auch wohl versenden und versetzen; selten bleibt ein Baum aus, wenn er auch schon die Krone hat.

Wenn sie nach erzogenem starken Schafte von 6, 7 Fuß Höhe versetzt werden, so soll an den Aesten der Krone nichts verkürzt und beschnitten werden, weil sie ohnedem nicht buschig treiben. Wenn die Sorten ausarten, so ist hungriges Land, wohin sie versetzt worden sind, die Ursache.

§. 3.

Fernere Behandlung des Nußbaums.

An einem jungen Nußbaume wird nichts geschnitten, wenn er seine Krone gebildet hat. Man läßt die Krone ringsumher seine Zweige treiben, so wie es die Natur mit sich bringt, es sey denn ein gar zu unregelmäßig wachsender Ast.

In weitern Jahren oder im Alter bekommen sie leicht auch Wasserschossen, welche wenige Nüsse tragen und gleichwohl verursachen, daß die andern Aeste nicht tragen. Solche starke Schossen müssen von den Aesten hinweggenommen werden, wenn sie anders nicht eine Wohlthat der Natur, und nach obigen Lehren (Th. I.) beyzubehalten, dagegen schadhafte und untaugliche Aeste daran wegzunehmen sind.

Will man alte Nußbäume auspuzen, oder ihnen Aeste nehmen, so muß dieses, so wie das gänzliche Ab-

werfen und Stümpen nie nach Neujahr geschehen, sondern immer von der Mitte Novembers bis zur Mitte Decembers, weil sonst wegen seines bald eintretenden Saftes, wo er kein Verletzen vertragen kann, der Baum zu Grunde gerichtet wird. Auch muß man ihm keine Mittelaste allein wegnehmen. Denn wenn ein Nußbaum sich nicht auch Innen vollhängen kann, so ist sein Ertrag nicht von Bedeutung.

§. 4.

Behandlung seiner Früchte.

Will man die Nüsse zum Verkauf, oder zu eigenem Gebrauch anwenden, so muß man sie vom Baume weg ordentlich behandeln, worin es von vielen Landleuten oft sehr versehen wird.

Nie sollen die Nüsse zu früh oder unreif abgeschwungen werden, weil sonst der Kern einschrumpft, klein und unansehnlich wird, weder zum Genuß schmackhaft und gut, noch zum Oehlschlagen recht tauglich ist, und kaum die Hälfte Oehl giebt.

Sind die Nüsse abgeschwungen, wobey die meisten in ihrer grünen Schale bleiben, so werden sie in Kammern oder Speichern haufenweise auf etwas Stroh, um die Flecken auf dem Boden zu verhüten, geschüttet, oder sicherer auseinander gebreitet, bis sie sämmtlich ihre Reife erlangen, und sich trocken aus der grünen Schale nehmen lassen. Dieser Zeitpunkt aber muß sorgfältig in Acht genommen werden. Die grüne Schale geräth schnell in Fäulniß und macht dann die hölzerne Schale der Nuß schwarz, welche Schwärze auch endlich an den innern Kern dringt, und denselben verdirbt, oder wenigstens unansehnlich macht. Sobald man also findet, daß die grüne Schale der allermeisten Nüsse durch den Schnitt des Messers abspringt, so müssen sie von der Schale befreyt werden. Wenn aber auch die grüne Schale außen noch nicht schwarz und faul ist, so darf man doch ihre innere Fasern nicht schwarz werden lassen, weil dadurch wenigstens die Schale der Nuß unrein und schwärzlich, und besonders zum Verkauf nachtheilig wird.

Sind nun aber die Nüsse zu rechter Zeit und sau-

her aus ihrer grünen Schale gebracht, so dürfen sie, da sie frisch und feucht sind, ja nicht auf Haufen geschüttet werden, auf welchen sie gar bald nicht blos auswendig an der Schale, sondern auch inwendig am Kerne schimmeln, und abermals verderben, man muß sie vielmehr auf einem luftigen Speicher dünn verbreiten, bis sie nicht nur recht trocken und die Schale gelb, sondern auch der Kern inwendig dürre geworden ist. Hat man es ja versehen, so daß die Schale etwas unscheinbar geworden ist, so müssen die Nüsse etliche Tage vor dem Verkauf in eine Bütte geworfen, es muß Wasser, am besten warmes Wasser, darüber geschüttet und dann müssen sie mit einem stumpfen Besen wohl gescheuert und gereinigt, und darauf wieder getrocknet werden.

Will man die Nüsse zum Oehlschlagen bereiten, so müssen zwar die ausgeklopften Kerne wohl getrocknet werden, ehe sie in die Mühle kommen; aber man darf sie keinesweges in die Sonne legen, welche sonst verursacht, daß sie weniger Oehl geben.

Will man die Nüsse so aufbewahren, daß sie sich bis Weihnachten schälen lassen und süß erhalten, so legt man sie mit der grünen Schale, die aber nicht aufgesprungen seyn darf, vom Baume hinweg schichtenweise in ein Gefäß zwischen feuchten Sand. Sie bleiben dann süß und lassen sich schälen; aber ihre erstere Delikatesse verlieren sie doch etwas.

Man kann aber auch zu aller Zeit den Sommer hindurch frische Nußkerne zum Nachtisch liefern, oder sie wenigstens so bereiten, daß sie den frischen im Ansehen und Geschmack ähnlich sind. Man legt nämlich 18 Stunden vor dem Genuß die trockenen Kerne in Rahm oder fette Milch, nachdem man zuvor etwas süßes Mandelöhl (zu einem halben Schoppen etwa einen Fingerhut voll) darauf gegossen hat. Man erhält dann den Rahm mit den Nußkernen 12 Stunden lang lauwarm, oder milchwarm, entweder auf Kohlen oder heißer Asche, oder am bequemsten auf einem warmen Ofen. Nach 12 Stunden werden sich die Kerne gut schälen lassen. Die geschälten Kerne werden sogleich in Salzwasser geworfen, und einige Stunden darin liegen gelassen. Sie werden von Nüssen,

die frisch vom Baume kommen, an Süßigkeit und Geschmack nicht zu unterscheiden seyn.

Nüsse zum Einmachen, zum Verkauf für die Zuckerbäcker, und zwar von Flecken reine Nüsse, werden im Julius, ehe ihr Gehäuse zu hart wird, behutsam mit der Hand ohne Quetschung an einem trockenen Tage gepflückt.

§. 5.

Beschreibung der bekannten inländischen Nußsorten.

1) Die Pferdsnuß. Noix de Jauge. The Large Walnut.

Die größte unter den Nüssen, oft wie ein Borsdorfer Apfel groß. Meistens aber ist die Schale vom Kerne nicht ausgefüllt und nach Verhältniß klein. Man hat aber auch eine Spielart von dieser Sorte, die ganz große Kerne hat, und für die Tafel sehr vorzüglich ist. Indessen ist dem Pferdsnußbaum der strenge Winterfrost vor andern Nußbäumen am meisten nachtheilig.

2) Die gemeine länglichte Nuß.

Sie ist vorzüglich, hat einen vollen Kern, ist ansehnlich und hat keine allzuharte Schale. Man hat davon eine Spielart, welche die Frühnuß heißt, und 2 Wochen früher reift.

3) Die dünnschaligte Baumnuß. Die Meisennuß. Noix Mesange.

Ihre Schale ist vorn an der Spitze oft ganz dünn, wie Papier, daher ihr die Vögel, besonders die Meisen, sehr nachstreben. Sie ist länglicht, etwas spitzig; häufig hat sie auch keinen vollen Kern. Es giebt aber auch eine Spielart, wo die Kerne vollkommen sind und die Schale ausfüllen. Auf den Frost ist der Baum auch etwas empfindlicher, als seine Brüder.

4) Die gemeine runde Nuß.

Sie hat einen vollen, schmackhaften Kern, eine nicht allzuharte Schale und ist ansehnlich groß. — Der Baum ist nicht zu verachten.

5) Die grosse Steinnuß.

Sie hat die Grösse der vorigen, und eine sehr harte Schale. Zum Oehlschlagen ist sie die vorzüglichste. Ihre Schale ist voll ausgepfropft von den Kernen, die sehr öhlreich und schmackhaft sind, und der Baum ist sehr fruchtbar.

6) Die kleine Steinnuß. Die Grübelnuß.

Sie kommt mit der vorigen, ausser der geringern Grösse, gänzlich überein.

7) Die Riesen-Wallnuß.

Sie ist der wahre Riese unter allen Nüssen, da sie die Grösse eines Gänseeyes erreicht, und nicht selten 4 Zoll lang und 3 Zoll dick wird. Die Schale ist sehr dünn, wie bey der Meisennuß, so daß oft der Kern an der Spitze der Nuß zu sehen ist. Der Baum ist nicht so empfindlich auf die Kälte, wie die Pferdenuß; es haben kleine, 2 Fuß hohe, junge Bäumchen in der Baumschule den unerhört kalten Winter von 1799 auf 1800 ausgehalten. Ueberdieß hat der Baum die gute Eigenschaft, daß er sehr früh, oft schon im dritten Jahre nach seiner Verpflanzung, Früchte trägt.

8) Die Blutwallnuß.

Eine sehr merkwürdige seltene Baumnuß, die so, wie die Bluthaselnuß, eine rothe Haut um den weissen Kern herum hat. Sie ist im Schwarzburg-Rudolstädtischen, und in Erfurt bekannt. Sie ist keine blosse Spielart, sondern pflanzt sich durch den Samen, durch die Nuß, fort; ist aber durch die kalten Winter sehr selten geworden.

§. 6.

Von dem Amerikanischen Wallnußbaume.

Man hat hin und wieder in unserem Teutschlande die Anpflanzung der Nordamerikanischen Nußbäume versucht, weil unsere einheimischen so oft durch kalte Winter getödet, und ihre Früchte so leicht und oft durch den geringsten Frühlingsfrost verdorben werden; da hat man denn jene Art, besonders die schwarze Wallnuß, vortheilhaft befunden. Nicht nur die ausserordentliche Dichtig-

keit und Schönheit des Holzes, welches das Mahagony-holz vollkommen ersetzt und dessen unbrauchbare Aeste gutes Brennholz geben, übertrifft das unseres Nußbaums, sondern die Bäume haben auch darin einen sehr grossen Vorzug, daß sie die kältesten unserer Winter aushalten, ohne Schaden zu leiden. Sie sind so dauerhaft gegen den Frost, daß in dem kalten Winter 1789. die Spitzen der jungen teutschen Nußbäume in meiner Baumschule sämmtlich schwarz wurden, aber von den dabey gestandenen amerikanischen, auch von den jüngsten Bäumchen, nicht eine Knospe erfroren war. Dieser Baum hat sich an unsern teutschen Himmelsstrich gut gewöhnt, bekommt einen schnellen Wuchs, und erreicht zwar keine solche Grösse, als unsere teutsche Nußbäume, aber er verdämmt auch nicht so viel an den Fruchtäckern, wenn er an die Wege gesetzt wird.

§. 7.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Der amerikanische weisse Wallnußbaum kann auch durch Einleger fortgepflanzt werden; er wurzelt leicht und gut. Aber die sogenannten schwarzen Nußbäume wollen sich nicht, oder sehr selten dazu bequemen, sondern sie müssen aus ihren Nüssen erzogen werden. Obgleich sie hart wie ein Stein sind, so dürfen sie doch nicht tief in die Erde gelegt werden, sondern ganz flach und seicht; es findet hiebey das statt, was oben (Th. I.) von den Zwetschensteinen erinnert wurde. Tief gesteckt, geht die Nuß entweder gar nicht auf, oder die Baumpflanze wird krüppelhaft. Alsdann muß man sie feucht halten. Das Versetzen verträgt der junge Baum gut; nur muß man seine Pfahlwurzel beym Ausheben schonen und sie bey dem Einsetzen ganz lassen.

§. 8.

Beschreibung der amerikanischen Nußsorten.

9) Der schwarze Wallnußbaum mit der länglichten Nuß. Die lange Butternuß. Juglans oblonga nigra, s. cinerea, foliolis

undenis lanceolatis, basi altera breviori, Linn.

Vermuthlich heißt er der schwarze Wallnußbaum wegen seines schönen dunklen Wurzelholzes, das oft ganz schwarze Adern und Flecken hat. Er stammt aus Virginien und Pensylvanien, wo er häufig wild wächst. Die Frucht ist ansehnlich groß, lang, wie unsere gewöhnliche lange Nuß Nro. 2. Die Schale ist sehr hart und dick und hat allenthalben Erhöhungen, wie ein Pfirschenstein. Der Kern ist voll, süß und delikat, wie unsere besten Nüsse. Sie steht aber nebst den folgenden im ökonomischen Nutzen unsern teutschen Nüssen nach, weil ihre Schale sehr hart und dick ist. — Der Baum hat etwas geschmeidigere Blätter, als unsere inländischen Nußbäume; er blüht später.

10) Der schwarze Wallnußbaum mit der runden Nuß. Die runde Butternuß. Juglans nigra, foliolis quindenis lanceolatis serratis, exterioribus minoribus superaxillaribus, Linn. The round blak Walnut.

Diese Nuß ist ansehnlich größer, als unsere große Steinnuß, und gewöhnlich mehr dick als lang. Ihre Schale ist äusserlich voll von starken Vertiefungen, dem Pfirschkern ähnlich, die jedoch nach der Länge ziehen. Sie ist dick und ausserordentlich hart, wie ein Stein, so daß sie kein Mensch aufzubeissen vermag. Sie läßt sich auch mit keinem Messer öffnen, weil fast keine Nath zu spüren ist, wo sie sich spalten könnte; sie muß mit einem Hammer aufgeschlagen werden. Der Kern ist zwar ganz voll, aber wegen der Dicke der Schale, und weil die inwendigen Scheidewände der 4 Kerne nicht, wie bey unsern Nüssen dünn und biegsam, sondern ebenfalls eine steinharte Art von glatt polirter Schale sind, so fällt er etwas kleiner aus; er ist süß und angenehm, und hat beym frischen Genuß einen etwas Safran ähnlichen kleinen Beygeschmack, der vermuthlich von dem orangegelben Häutchen herrührt, das in der Mitte der Kerne steckt. — Der Baum hat schmale Blätter. Sein Vaterland ist Maryland.

11) Der weisse Wallnussbaum. Der Hikery-Nussbaum. Juglans alba. White Virginia Walnut oder Hikery-Nut. (Linn. II. Th. 191. Gatt.)

Zwar die geringste Sorte, aber zum Oehlschlagen sehr empfehlend. Sie ist das, was unter unsern teutschen Nüssen die Grübelnuss ist. Die Frucht ist besonders gestaltet; an beyden Enden spitzig, von der Grösse einer Muskatennuss; die Schale sehr weiss, steinhart; der Kern viertheilig, voll, ausgepfropft, süss und wohlschmeckend, aber klein. — Der Baum hängt sich ausserordentlich voll. Sein Holz ist sehr fest und hart. Sein Vaterland ist Pensylvanien.

B. Schalenobsttragende Stauden.

Vierzehntes Kapitel.

Die Haselnussstaude.

§. 1.

Herkunft und Beschreibung der Haselnussstaude.

Der lateinische Name der Haselstaude, Corylus Avellana, führt uns dieselbe zwar aus Neapel, von der Stadt Avellino im Fürstenthum Benevento, weil sie in dasiger Gegend sehr häufig gepflanzt ist und ein beträchtlicher Handel mit ihren Früchten, besonders nach Maltha, Rom und Venedig getrieben wird; allein sie stammt doch eigentlich aus Kleinasien (jetzt Natolien genannt) her, und wurde von den Römern Nux pontica genannt, weil diese sie von Pontus brachten, und nach Italien, besonders häufig nach Sicilien, verpflanzten; weswegen sie auch die sicilianische Nuss heisst. Plinius gedenkt derselben B. 15. Kap. 22. Das mag nun aber nach der Geschichte alles wohl seine Richtigkeit haben in Hinsicht der grossen und feinen Sorten der Haselnüsse, besonders der so-

genannnten grossen spanischen Nuß; aber alle Waldungen unseres Teutschlandes beweisen zur Genüge, daß wenigstens der gemeine Haselnußstrauch, der allenthalben von selbst wächst, bey uns von jeher einheimisch sey, sowie auch der öftere gute Erfolg der Fortpflanzung der feinen Sorten in ihrer ächten Art durch den Samen dies bestätiget.

Nach dem Pflanzensysteme des Ritters Linné gehört der Haselnußstrauch in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, welche Monoecia Polyandria genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blüthen mit halbgetrennten Geschlechtern, zugleich männliche und weibliche Blumen, und mehr als 7 Staubfäden haben. Botanisch wird er so beschrieben: Corylus (Avellana) stipulis ovatis, obtusis, d. i. Corylus, mit eyförmigen stumpfen Blattansätzen, mit runden Blättern, mit männlichen Blüthen in langen Kätzchen, und mit weiblichen Blüthen, welche dicht an dem Zweige sitzen (und von einer Knospe umschlossen sind,) auf welche Nüsse folgen, die in grosse, dünne, spitzige und lang ausgezackte, oben offene Hülsen eingehüllt sind. Die Haselstaude bringt zwar ihre männlichen und weiblichen Blüthen, aber nicht wie die meisten Pflanzen und Obstbäume so, daß sowohl die männlichen als die weiblichen Geschlechtstheile in jeder Blüthe unmittelbar neben einander sitzen, sondern so, daß auf jedem Strauche manche seiner Blüthen blos männliche Geschlechtstheile haben, andere aber blos weibliche. Die männliche Blüthe befindet sich in sehr langen, hängenden, walzenförmigen und schuppigen Blumenzapfen auf ästigen Stielen, zwischen deren halbrunden Schuppen nur einzelne Blümchen sitzen. Schon im Herbst kommen die Kätzchen, aber sehr enge zusammengeschlossen, hervor, verlängern sich darauf im Winter, und geben frühzeitig, oft schon Ende Februars oder Anfang März, ihren Blüthestaub als ein gelbes Mehl zur Befruchtung der weiblichen Blüthe von sich, die noch sehr tief in den blättrigen Knospen eingehüllt ist, und erst spät in rothen, gekrümmten, sehr zarten Stempeln ohne Blumenblätter recht sichtbar wird. Diese wachsen zwar auf eben demselben Strauche, aber aus

andern und besondern Augen in Gestalt runder, kurzer Knöpfe und blättriger Knospen. Sie nehmen die herabstäubende Befruchtung auf, und dann erfolgen wechselweis die mandelartigen Früchte, die wir Haselnüsse nennen.

Der Haselnußstrauch erreicht eine Höhe von 12 bis 20 Fuß; man kann damit Wände und Mauren wie mit Tapeten bekleiden. Er läßt sich zwar auch manchmal durch Kunst und Fleiß zu einem ansehnlichen hochstämmigen Baume ziehen, wenn er frey steht und von andern Bäumen nicht gedrängt wird, wie man denn wirklich bisweilen ganz ausserordentlich große Haselnußbäume findet; indessen ist dies doch eine Seltenheit und eine Ausnahme von der Regel. Die Natur scheint den Hasel keineswegs zum Baume, sondern zur Staude bestimmt zu haben; sie tragen auch im Alter nicht mehr häufig, wo man sie dann ausholzen oder über der Erde abhauen soll, damit junges Holz wachse.

Der Haselstrauch ist sehr dauerhaft, nimmt mit geringem Erdreich und auch mit einer schattigen Lage vorlieb; allein in guter, schwarzer, lockerer Erde hat er den stärksten Trieb und den freudigsten Wuchs. Will man ihn wohl pflegen, so erfrische man alle Herbst oder Frühjahr seine Wurzeln mit neuer guter Erde, und vermindere seine wilden Schossen.

Diese nützliche Staude verdient allerdings, daß man eine kleine Aufmerksamkeit auf sie verwende, da wir vortreffliche Sorten haben, deren Früchte im frischen Genuß oft die besten Mandeln übertreffen. Sie verdienen auch wohl einen Platz in dem Obstgarten zur Vermehrung der Baumfrüchte, weil man auch schattigte, ja mitternächtliche Ecken und Mauern gar nützlich damit bekleiden kann.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Haselnußstaude, und ihre Klassifikation.

Der gemeine wilde Haselnußstrauch wächst in großer Menge wild in Wäldern und an Hecken. Die edlern Arten werden meistens durch Wurzelausläufer fortgepflanzt, deren sie sehr viele treiben. Diese werden im Winter oder Frühjahr ausgegraben, und entweder, wenn

sie stark sind, sogleich an ihre bestimmte Stelle, oder wenn sie schwach sind, in die Pflanz- oder Baumschule gesetzt.

Ausserdem können sie füglich durch Ableger gezogen werden, indem man vom Herbst bis an das Frühjahr niedrige, schwanke, mit vielen Augen besetzte Schüsse 4 bis 6 Zoll tief in die Erde beugt, und ihre Spitzen hervorstehen läßt. Im folgenden Herbst, wo sie Wurzeln gezogen haben, werden sie verpflanzt und weiter erzogen.

Aus den Samen und Nüssen selbst kann man sie auch erziehen. Sie arten zwar bisweilen, zumal in einem geringen Erdreiche, aus; indessen kann man auch dadurch allerhand neue und meistens recht treffliche Sorten erhalten, wie denn verschiedene der folgenden wirklich aus Samen erzogen sind. Ihre Lage muß kühl und feucht seyn. Man legt die schönsten Nüsse von beliebten Sorten über Winter bis in den Februar in Sand, und hernach in 2 Zoll tiefe Furchen in die Erde; man kann sie auch gleich nach ihrer Zeitigung in das Pflanzenbeet legen. Nach ein oder zwey Jahren werden die jungen Reiser in die Baumschule versetzt und weiter erzogen.

Endlich lassen sie sich auch gut pfropfen, noch besser okuliren, und dadurch auf andere junge Haselnußreiser nach der gewöhnlichen Methode veredlen.

Will man versuchen, sie hochstämmig zu erziehen, so läßt man das Reis bis auf 6 Fuß Schafthöhe fortwachsen, schneidet es dann in dieser Höhe ab, läßt es am Gipfel Zweige treiben, und die Krone bilden. Hernach hält man den Schaft von Nebensprossen rein, und läßt die Kronzweige frey fortwachsen. Nur gar zu lang umherschweifende oder niedrig herabhängende Zweige werden verstutzt; überflüssige zur Verwirrung sich anlassende Triebe in der Mitte der Kronzweige werden zeitig ausgeschnitten.

Halbhochstämmige werden zu 4 Fuß Schafthöhe so erzogen. Zu Spalieren und Bekleidungen der Mauren werden die Reiser zu 2 Fuß über der Erde abgeschnitten; und nun läßt man sie nahe über der Erde fächerförmige Zweige treiben.

Was die Klassifikation der Haselnüsse betrifft, so muß man zuerst, um sie systematisch zu klassifizi-

ren, ihre Charakteristik festsetzen, und ihre Merkmale bestimmen, die jeder Art besonders eigen sind.

Die grüne Hülse, die Naife oder Schlaue, ist eigentlich der Kelch der weiblichen Nußblüthe, und so lange der mütterliche Schooß der Frucht, bis sie völlig reif geworden ist. Sie ist theils schon durch die Farbe verschieden, da sie bald ganz grün, bald bräunlich ist; theils in ihrer Gestalt, Verlängerung und Bedeckung der Nuß, die sie umschließt, da sie bald ihre äußersten Enden in mehr oder weniger zertheilten Spitzen auseinander breitet und weit über die Nuß geht, wie fast alle wilden Haselnüsse, bald fest an der Nuß angeschlossen, ohne sie entweder ganz zu bedecken, oder nur bis an die Spitze, oder nur wenig über sie hinaus ragend, wie bey den meisten großen Arten Haselnüssen.

Auch die Größe und Form der Haselnußfrüchte ist verschieden. Die Größe ist relativ; wir nennen klein die wilden Haselnüsse gegen die Riesennuß, obgleich auch Standort, Erde, Kultur 2c. ihren Antheil dabey hat. Es giebt ferner runde, d. h. solche, die der Kugelform sich nähern; lange, die entweder spitzig zulaufen, oder mit einer kurzen Spitze abgebrochen sind; stumpfspitzige. Diesen Unterschied findet man auch sogar im Walde unter den wilden Haselnüssen. Es giebt eckigte, kurze, von platter Form 2c. Auch der Schild der Nuß, das dickere Ende, wo die Nuß in der grünen Schale fest saß, und weiß ist, wenn man sie ausbricht, ist bald groß, wie gewöhnlich bey den edlen Nüssen, bald klein, wie bey allen wilden Haselnüssen; bald flach, wenn er eine horizontale gleiche Fläche hat; bald uneben, bald spitzig, wenn er sich gegen die Mitte merklich erhebt.

Daher lassen sich die Haselnüsse füglich in drey Hauptgattungen klassifiziren:

1. In eigentliche Haselnüsse, wozu die wilde gehört, und die Sorten, die sich derselben nähert, und zwar in Ansehung einer härtern Schale, einer starken innern Bedeckung des Kerns, einer großen, flatternden, grünen Hülse, eines kleinen Schildes 2c. In der Form, Größe und Zeit der Reife sind sie sehr unterschieden.

2. In Lambertsnüsse, Lambartsnüsse ei-

gentlich Langbartsnüsse, weil sie nach ihrer Länge, Größe und Gestalt einem vor Alters langen wohlgeschnittenen Bart gleichen. Deswegen heissen sie auch in vielen Gegenden Teutschland Bartnüsse, woraus viel deutlicher erhellt, warum sie Lambartsnüsse heissen; und nicht daß sie aus der Lombardey hergekommen seyn sollten. Sie unterscheiden sich von den übrigen Haselnüssen vornehmlich durch ihre lange, theils spitzig anlaufende, theils oben abgerundete Form, durch ihre weiche Schale und den zarten Kern, der von keiner innern rauhen Schale bedeckt ist. Diese haben gewöhnlich eine fest anschliessende grüne Hülse, welche entweder über die Nuß lang hinausgeht, wie bey der Blutnuß ꝛc. oder nur bis an die Spitze der Nuß reicht, oder sie nur halb bedeckt. Einige sind ihrer Gestalt nach ablaufend spitzig nach vorn, andere zylindrisch von gleicher Dicke, und vorn abgerundet.

3. In runde spanische Nüsse, welche bey ihrer vorzüglichen Größe zugleich keine dicke hölzerne Schale und keine rauhe innere Bedeckung des Kerns haben, und daher die Schale gut ausfüllen. Hievon giebt es viele Sorten, welche sich durch Größe, Gestalt, Zeit der Reife ꝛc. unterscheiden; sie sind theils eckigt, theils gewölbt, rund zulaufend, theils platt gedrückt ꝛc. — Ihre grüne Hülse bedeckt sie bald nur halb, bald nur bis an die Spitze, bisweilen ist sie auch flatterhaft, oder von der Nuß oben abstehend und weit über sie hinausreichend. Sie sind diejenigen Sorten, welche die Römer Nux pontica nannten, und die von da nach Spanien kamen und daselbst cultivirt wurden.

Diese Art Nüsse nicht nur, sondern auch die Lambartsnüsse werden häufig Zellernüsse genannt, von dem Kloster Zelle bey Würzburg, wo vermuthlich ehedem die vorzüglichen Sorten Haselnüsse von den Mönchen cultivirt und häufig verbreitet wurden. Der Name kann aber zu keiner pomologischen Klassifikation dienen. Die frühen Sorten werden auch oft Augustnüsse, Augstnüsse genannt, weil sie im Augustmonat reifen.

Was übrigens dieses in der That edle Schalenobst betrifft, so hat man sich bis auf die neuesten Zeiten nicht sehr auf dessen Kultur gelegt, wie es dies doch wohl ver-

dient hätte. Ausser der Haltbarkeit und Brauchbarkeit der Haselnüsse, die zugleich ein sehr gutes Oehl geben, wird eine feine Zunge nicht leicht eine Mandel aus Provence oder Italien einer frischen guten Haselnuß vorziehen; man wird sie von reitzenderm Geschmack finden, als eine Mandel, besonders die Blutnuß. Sie verlieren zwar vielen Reiz, wenn sie dürr sind. Man kann sie aber lange frisch erhalten, wenn man sie in gläserne Flaschen thut, und in Keller stellt, oder noch besser in einen Brunnen, oder sonst unter Wasser hält, oder sie in etwas feuchten Sand legt. Sie bekommen dem Magen, nach Tische genossen, sehr gut. Auf Reisen bey Hitze und Ermattung stillen sie den Durst; und wer bey Städten wohnt, wo er sie in Menge zum Verkauf ziehen kann, wird den Platz des Gartens, der auch etwas schattigt seyn kann, sehr gut verinteressirt finden.

§. 3.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Haselnüsse.

1) **Die Romanische oder Römische Nuß**; auch die **Barzellonische**, die **grosse Spanische eckigte Nuß** genannt, ferner die **grosse, runde, bunte Zellernuß**.

Die eigentliche Nux pontica der Römer, welche zu Anfange des jüngst verflossenen Jahrhunderts aus Italien ins Reich gekommen ist. Sie ist eine der vornehmsten, schönsten und besten, auch fruchtbarsten Haselnüsse. Sie ist gestaucht, dick und hat verschiedene Ecken. Ihr Schild ist weiß, platt und von einem fast viereckigten Umrisse. Von dem Schilde laufen dunkelbraune und hellere Streifen nach der Spitze zu; daher man sie die bunte Nuß, panaché, nennen wollte. Ihre Schale ist nicht sehr hart, und springt zuweilen bey vollkommener Reife auf dem Baume oben von einander. Ihr grünes Gehäuse hat starke, ungleiche, weit auseinander gespreitzte Franzen, die der Nuß auf dem Baume sehr grosses Ansehen geben. Der Kern ist süß und wohlschmeckend, und füllt die Schale so vollkommen aus, daß er die Rippen und Erhöhungen der Schale behält, auch wenn er dürr ist. Die Nuß reift Ende Augusts. — Der **Baum** trägt gern in Büscheln, vor andern Ha-

selnüssen ein Jahr früher, und giebt gern junge Wurzeltriebe.

2) Die Hallische Riesennuß.

Eine der größten und schönsten Haselnüssen, die aus der grosen Gunslebischen Zellernuß entstanden ist. Ihre hellgrüne Hülse liegt fest über der Spitze zusammen, und öffnet sich erst, wenn die Nuß fast überreif ist. Die Nuß ist oben fast rund. Ihr Schild ist groß, flach, fast rund im Umkreise und weiß. Die Schale ist dünn und springt beym Aufmachen gern in zwey gleiche Hälften. Der Kern ist zart, und fein von Geschmack. Die Staude trägt häuger einzeln, als in Fruchtbüschelu. Sie blüht um 14 Tage später als andere und wird erst in der Mitte Septembers reif.

3) Die länglichte Riesennuß.

Ist nicht ganz so groß und so dick, etwas mit einer mehr zulaufenden, doch etwas stumpfen Spitze, übrigens mit jener gleich kommend.

4) Die grosse runde spanische Nuß. Coryl. avel. fructu maximo rotundo.

Sie ist groß, rund, glatt, hat einen vollen, süßen und wohlschmeckenden Kern und reift Ende Augusts.

5) Die Byzantinische oder türkische Nuß. Coryl. colurna Lin.

Diese bleibt unter allen die kleinste Staude; sie hat längliche Blätter. Die Frucht ist nicht groß, rundlich und glatt; die grüne Hülse hat starke Einschnitte.

6) Die Krachnuß; die Mandelnuß mit dünner Schale.

Man kann sie mit den Fingern aufdrücken. *) Sie ist groß, mehr rundlich, als lang; der Kern voll, süß und gut.

---

*) Hat sich noch nicht bestätigt.

7) Die Blutnuß. Die rothe Lambertsnuß. *)

Sie war von jeher sehr beliebt, und hat einen vollen süßen Kern von einem eigenen angenehmen Geschmacke. Sie ist länglicht, aber etwas spitzig zulaufend, mittelmäßig groß; die Schale ist dünn, röthlicht, und der Kern hat eine dunkelrothe Haut. Auch die Blätter zeichnen sich durch einige Röthe aus; so wie auch die männliche Blüthe zur Blüthezeit durch eine bräunlich röthere Farbe von allen übrigen Arten und ihren Sorten sich deutlich unterscheidet. Ihr grünes Gehäuse geht geschlossen über die Nuß. Sie zeitigt früh, Mitte Augusts und pflanzt sich in ihrer Art durch den Samen fort, oder durch Wurzelschossen.

8) Die Lambertsnuß, die weiße Lambertsnuß.

Eine Schwester der rothen, und ihr in allem ähnlich, nur daß der Kern eine weiße Haut hat, und die Schale auch weiß ist. Sie hat zwar jenen besondern guten Geschmack nicht, ist aber doch recht gut, süß und mandelartig.

9) Die Zellernuß. (Die gewöhnliche.)

Sie ist länger, als die vorhergehende; unten etwas dick, und geht von der Mitte an gegen die Spitze verloren zu. Ihr grünes Gehäuse bedeckt sie nicht ganz. Auf den Seiten theilt sie sich und macht die Nuß bloß. Ihre Schale ist nicht dick, ihr Kern voll, süß und von recht gutem Geschmacke. Ihr Name stammt vom Kloster Zelle im Bisthum Würzburg, wo sie die Mönche stark gepflanzt hatten.

10) Die kleine Zellernuß.

Sie gleicht der vorigen sehr, ist aber kleiner.

11) Die Gunslebische Zellernuß.

Diese hat der würdige Pf. Henne aus dem Samen erzogen. Sie ist gewöhnlich gegen $1\frac{1}{2}$ Zoll lang,

*) Sie wird auch von manchen die Ruhrnuß genannt, weil sie wegen ihrer vermeintlichen stopfenden Kraft in der Ruhr irrigerweise für dienlich gehalten wurde.

¾ Zoll dick, und pyramidförmig; einige sind eckigt. Ihr grünes Gehäuse ist ausserordentlich breit, fast 2 Zoll lang, mit sehr tiefen Einschnitten und flatterhaft. Sie zeitigt nicht früh.

12) Die Italienische Nuß. Die grosse Zellernuß.

Sie ist sehr groß, dick und zwar nach der Länge von gleicher Dicke, glatt und oben abgerundet. Die grüne Hülse geht zwar etwas über die Nuß hinaus, läßt sie aber doch oben zur Hälfte blos. Ihr Kern ist trefflich.

13) Die frühe Zellernuß.

14) Die lange Zellernuß.

Sie ist über 1 Zoll lang, walzenförmig und fast von gleicher Dicke, oben rundlich und etwas dicker, als unten. Die grüne Hülse reicht nur bis an die Mitte der Nuß. Der Kern ist voll, süß und vortrefflich.

15) Die dicke Zellernuß.

Diese ist etwas kürzer, aber dicker als die vorige, oben abgerundet. Die grüne Hülse ist flatterig und geht stark über die Nuß. Der Kern ist voll, sehr gut, und hat darin einen Vorzug, daß sich der Kern trocken am besten erhält.

16) Die süße Zellernuß.

Sie ist nicht so groß als obige, sondern von der Grösse der gewöhnlichen, und fast von gleicher Form. Ihr Vorzug ist, daß sie süßer schmeckt, als alle andere Nüsse.

17) Die Baumhaselnuß. Corylus arborescens.

Diese läßt sich am ersten zu einem Baume erziehen. Sie trägt ihre Nüsse in ziemlichen Klumpen beysammen. Die Nüsse sind mittelmäßig groß, und haben volle Kerne, die süß und von gutem Geschmack sind.

IV. Klasse.

Beerenobst.

A. Beerentragende Bäume.

Fünfzehntes Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

§. 1.

Beschreibung der Familie der Maulbeerbäume (Morus.)

Wir kennen diejenigen beerentragende für unsere Obstgärten taugliche Bäume, welche den Namen schwarze und rothe Maulbeerbäume führen, wovon sich aber vorzüglich der schwarze bey den Obstliebhabern empfiehlt und schätzbar macht. Mancher ist wohl begierig, seine kleine Familie wenigstens im Vorbeygehen, oder auch nur dem Namen nach kennen zu lernen. Linné in seinem Pflanzensysteme macht uns mit 7 Arten der Pflanzengattung Morus bekannt, welche sind:

1) Der schwarze Maulbeerbaum, Morus nigra, foliis cordatis scabris.

2) Der rothe Maulbeerbaum, Morus rubra, foliis cordatis subtus villosis cylindricis.

3) Der weiße Maulbeerbaum, Morus alba, foliis oblique cordatis laevibus.

Dieser aus Persien und China herstammende Baum ist der bekannte Erzieher unserer Seidenwürmer, den seine Natur sehr gut an unser Klima gewöhnt hat. Als Obstbaum aber kommt er nebst dem rothen nicht in Betracht, obgleich seine weißen, süßen Beeren eßbar sind. Sie haben aber wenig Reiz für den Geschmack, weil sein Bruder, der schwarze, unsere Tafel sehr gut besorgt.

4) Der indianische Maulbeerbaum, Morus indica, foliis ovalo-oblongis, utrinque aequalibus, inaequaliter serratis.

Ein zur Schönfärberey sehr nützlicher Baum.

5) Der Färber-Maulbeerbaum, Morus tinctoria, foliis oblongis, basi hinc productioribus spinis axillaribus solitariis.

Sein Name zeigt schon an, wozu ihn die Natur hauptsächlich bestimmt hat. Er ist jedoch nicht so vorzüglich zum Färben, als der vorhergehende. Indessen wird sein Holz nach England gebracht, und von den Färbern zum Roth- und Gelbfärben gebraucht. Sein Vaterland ist Jamaika und Brasilien. In unserem Klima dauert er nicht aus, sonst würde er wegen seiner starken Stacheln auch zu Hecken sehr tauglich seyn.

6) Der tartarische Maulbeerbaum, Morus tatarica, foliis ovato-oblongis, utrinquae aequalibus, aequaliter serratis.

Dieser Baum wächst an der Wolgau, und soll nach Forsters Versicherung für die Seidenwürmer das beste Futter geben. Er liesse sich auch nicht schwer an unsere Himmelsgegend gewöhnen.

7) Der Papiermaulbeerbaum, Morus papyrifera, foliis palmatis, fructibus hispidis.

Dieser aus Japan abstammende Baum ist bey uns etwas bekannt, nicht sowohl wegen seiner Bestimmung und Brauchbarkeit, als hauptsächlich zur Vermehrung des ausländischen Gehölzes in den englischen Anlagen. Obgleich er ein warmes Klima zum Vaterlande hat, so dauert er doch unsere härtesten Winter aus. Seine Blätter kommen im Frühjahr, und zwar viel früher als unser naturalisirter, schwarzer Maulbeerbaum, ganz bläulich, stahlfarben heraus; sie haben starke Ausschnitte. Seine Triebe sind

sehr haarigt und hohl, und seine Früchte bestehen aus purpurrothen Beeren, von der Grösse einer Erbse, die aber bey uns keinen reifen Samen bringen; er muß daher durch Schößlinge, wie zum Theil der schwarze Maulbeerbaum, fortgepflanzt werden. In Indien wächst er zu einem geraden, dichten, sehr ästigen Baume, der eine kastanienbraune, dicke, feste, klebrigte, und von aussen unebene Rinde hat. Von dieser Rinde machen die Indianer schönes Papier durch mannigfaltige Zubereitung, so wie auch Stricke, Zeuge und mancherley Dinge.

§. 2.

Beschreibung des schwarzen Maulbeerbaums.

Aus der vorhin erwähnten Familie ist der schwarze Maulbeerbaum, Morus nigra L., Mûrier à fruit noir, der vorzüglichste Beerenobstbaum in unseren Gärten und an unseren Häusern. Die Römer holten ihn aus dem Vaterlande des Pfirschenbaums, aus Persien, und verpflanzten ihn nach Italien, wo er noch an den Seeküsten häufig befindlich ist. Ohngeachtet seines warmen Vaterlandes hat er sich doch überaus wohl an unser Klima gewöhnt, dauert unsere stärksten Winter aus, wenn er nur eine etwas gedeckte Lage hat, und bringt jährlich grosse, angenehme und schöne Früchte, die vom Anfange Augusts bis Ende Septembers reif sind.

Linné setzt ihn in die vierte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, die den Namen Monoecia Tetrandria führt, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halbgetrennten Geschlechtern, oder auf jeder Pflanze zugleich männliche und weibliche Blüthen und in jenen 4 Staubfäden haben. Er wird beschrieben: Morus (nigra) foliis cordatis scabris, d. i. Morus, mit herzförmigen, rauhen Blättern, und kleinen männlichen und weiblichen Blüthen ohne Blumenblätter. Die männlichen Blumen erscheinen in Kätzchen, die weiblichen aber sitzen in rundlichen, dichten Büscheln; auf sie folgt eine länglichte, sehr saftreiche, halbfingerlange schwarze Beere, welche aus lauter Knöpfen besteht, deren jedes ein einzelnes Samenkorn enthält. Sie wird im August und September reif.

Der Maulbeerbaum wird nicht sehr ansehnlich, etwa 20 Fuß hoch, macht eine weit umher ausgebreitete strotzige Krone, und einen dicken Schaft, der gern schief wächst. Wenn man sich aber von seiner Jugend an mit ihm Mühe geben will; so kann man ihm auch einen schönen geraden Stamm anziehen. Seine Wurzeln sind gelb und mastig; der Baum schlägt sie nicht tief. Daher ist es sehr wohl gethan, wenn man ihm beym Versetzen einen guten Pfahl bis ins 6te und 8te Jahr giebt, damit er sicher und gerade stehen bleibe. Seine Früchte trägt er am jungen Holze, und zwar an den kurzen starken Sommerlatten, welche erst in demselben Sommer aus den Spizzen der des Jahres zuvor getriebenen Zweige hervorgetrieben sind; weswegen man ihm auch seine Zweige nie verkürzen darf. Ohngeachtet er oft ein hohes Alter erreicht, und sich unsern Himmelsstrich wohl gefallen läßt, so muß man ihm doch wegen der in manchen Wintern sehr strengen Kälte eine gedeckte Lage geben; er schickt sich am besten an die Häuser, wo er mit einem geringen, trockenen Platze in einer Ecke, oder in einem Graslande im Hausgarten ꝛc. vorlieb nimmt. Er ist ein überaus williger und fruchtbarer Baum. Gleich im zweyten Jahre, sobald er nur seine Krone macht, fängt er an zu tragen; er reicht 8 Wochen lang seine nach und nach reifenden, angenehmen, saftigen, säuerlich süßen, weinhaften Früchte, seine gesunden, *) halbfingerlangen Beeren, zum Genuß, so daß eine ganze Familie an den Früchten eines erwachsenen Maulbeerbaumes immer satt zu essen haben. Es wäre ein ganz ausserordentlicher Fall, wenn sie in einem Jahre ausbleiben sollten. Denn da dieser Baum spät in Saft tritt und austreibt, und da seine Blumen und Beeren aus dem jungen Holze kommen, so leidet seine Fruchtbarkeit nicht leicht durch die Frühlingsfröste. Ueberhaupt ist er ein recht lieber Baum.

Ein merkwürdiges Phänomen ist es, daß es sich bisweilen — jedoch unter 50 kaum bey einem Maulbeer-

*) Bey der rothen Ruhr und bey Faulfiebern sind sie den Patienten eine besonders gesunde, erquickende, kühlende und der Fäulniß widerstehende Speise.

baum — zuträgt, daß mehr oder weniger Aeste an demselben, bisweilen alle, lauter männliche Blüthen tragen, welche als lange, zottigte Kätzchen hängen und denjenigen vom Wallnußbaume etwas ähnlich sind. Folglich sind solche Bäume zum Theil oder ganz unfruchtbar; auch tragen solche Aeste beständig männliche Blüthe. Dieser Umstand ereignet sich auch unter den von einem ganz fruchtbaren Baume erzogenen. Es ist noch unbekannt, woher diese Ausartung komme. Indessen sollte man von solchen Bäumen, die einige männliche Blüthe zeigen, keine junge Ableger erziehen. Gewöhnlich findet sich diese männliche Blüthe bey dem Papiermaulbeerbaume, und dem rothen Maulbeerbaume.

§. 3.

Seine Fortpflanzung und Erziehung, sowohl hochstämmig als zwerg.

Der Maulbeerbaum wird hier nur durch Ableger fortgepflanzt. Man macht Kasten, oder nimmt Körbe und bringt sie am Baume an, so gut es geht. Diese füllt man mit Erde, beugt im Herbst oder Frühjahr die jungen Aeste 3 bis 5 Zoll tief ein, und läßt sie mit der Spitze hervorstehen. Kann man seine Zweige an den Boden bringen, oder einem jungen Baume seine ganze Krone in die Erde beugen, so macht man es eben so, und dann gebraucht man keine Kasten. Im folgenden, doch besser im zweyten Herbst, haben diese Ableger Wurzeln geschlagen, so daß sie von dem Maulbeerbaume abgeschnitten und in die Baumschule versetzt werden können, worin sie dann mit einem 6 Fuß hohen Schafte zu hochstämmigen Bäumen erzogen werden. Man kann sie aber auch zu halbhochstämmigen, und zu Zwergbäumen erziehen, da letztere ganz jung zu 10 bis 12 Zoll hoch über der Erde abgeschnitten werden, wie andere Zwergbäume, damit sie unten Seitenzweige treiben.

Man kann sie aber auch durch den Samen erziehen, der im März einen halben Zoll tief in ein warmes leichtes Land gesäet wird. Man verpflanzt nach 2 Jahren die jungen Stämmchen. Allein es geht dabey langsam her, und die zarten Stämmchen verfrieren leicht im Winter. Will man sich aber des Samens bedienen, so

muß man keinen von solchen Bäumen sammlen, in deren Nähe weiße Maulbeerbäume stehen. Denn durch die Zuführung des Samenstaubs, mittelst des Windes, von den weißen männlichen Blüthen auf die schwarzen weiblichen wird die Frucht verbastert, und man erhält dann theils kleine, theils rothe, theils weiße Früchte.

Man kann sie auch auf weiße Maulbeerstämmchen pfropfen. Allein die gepfropften Maulbeerbäume werden nicht so alt und so dauerhaft und wachsen langsamer. Wenn man ferner starke 10 bis 12 Zoll lange letzjährige Schüsse im Frühjahr abschneidet, und sie ohne Verkürzung in ein schattigtes Land steckt (noch besser aber, sie auf oben beschriebene Weise zurichtet, mit dem Baumkitte versorgt, und bey trockener Witterung feucht hält,) so wurzeln viele und treiben.

Wenn die jungen Maulbeerbäume ihre Krone gebildet haben, so wird nichts weiter an ihnen geschnitten, als beym Versetzen nach Beschaffenheit der Wurzeln nöthig ist, sie müßten denn etwa im folgenden Jahre zu viele Aeste angesetzt haben, so daß sie zu buschig werden möchten. Uebrigens läßt man ihre Krone frey fortwachsen, nimmt nachher nur das etwa abgestorbene Holz hinweg und verkürzt nie ihre Jahrestriebe, weil sie da ihre Früchte ansetzen.

Die Zwergmaulbeerbäume werden wie andere an den Spalieren erzogen, und an ihnen wird weiter nichts geschnitten, als etwa im Frühjahr oder Sommer einer oder der andere junge Jahrestrieb in der Mitte des Baums, um hinreichend Holz zur Bekleidung der Mauer zu gewinnen; und wenn sie einmal ihre Stelle bekleiden, so werden ihnen auch ihre Zweige aus erwähnter Ursache nie verstutzt, sondern nach ihrer ganzen Länge waagrecht fortgeleitet. Hierbey wird darauf gesehen, daß statt des im Winter weggenommenen sehr alten zu lang gewordenen oder nackten Holzes niedriger sitzendes, heranwachsendes junges Holz an die Stelle kommt. Sie geben ungemein schöne und angenehme Spalierbäume, welche sich am schönsten auf den Herzstamm ziehen lassen; man hat mit ihnen weiter keine Mühe, als daß man sie alle Frühjahr ordentlich anheftet. Man braucht oft gar kein Messer bey ih-

nen; die Augen, welche vorn heraus treiben wollen, drückt man im Frühjahr mit dem Finger ab. Diese kommen aber selten. Sie wissen nichts von Wasserschossen; alles ist an ihnen fruchtbringend.

§. 4.

Von der Beschaffenheit und Anpflanzung des rothen Maulbeerbaums.

Obgleich der rothe Maulbeerbaum, Morus rubra L., Mûrier à fruit rouge, Mûrier de Virginie, dessen Vaterland Virginien und andere Nordamerikanische Provinzen sind, keine Früchte von eben demselben angenehmen, süßsäuerlichen Geschmacke trägt, wie die Beeren des schwarzen sind, so verdient doch auch er wegen seiner Dauerhaftigkeit für die Seidenwürmer im kälteren Klima, (weil der weiße Maulbeerbaum nicht zum besten ausdauret) häufiger angepflanzt zu werden, als bisher geschehen ist. Er begnügt sich mit einem sandigten, und wächst freudig im gewächsartigen oder leimigten, oder gemischten Boden. Er treibt früher als der schwarze Maulbeerbaum, und leidet nicht leicht durch Fröste. Seine Blätter sind groß, theils herzförmig und unzertheilt, besonders in der Jugend, theils in fünf oder mehr Lappen zerschnitten, handförmig; bisweilen nur dreylappig. Auch sind sie in der Jugend unten ganz filzig, im Alter aber fast ganz glatt. Sie dienen auch sehr gut zur Speise für die Seidenwürmer. Die Rinde ist aschgrau; die Wurzel röthgelb. Seine Beeren sind hellroth; Geschmack und Größe ist den weißen ähnlich. Er blüht bey uns im May. Seine Kätzchen sind lang und walzenförmig.

Die rothe Maulbeere ist auch, wenn sie gut gepflanzt und besorgt ist, für die Tafel oder zum Genuß nicht zu verwerfen. Sie bekommt halbfingerlange Beeren, die aber nicht so dick sind, als die schwarzen Maulbeeren; sie sitzen nicht so gedrängt am Holze, als jene, sondern haben 3 Zoll lange Stielchen. Ihre Farbe bey der Zeitigung ist schwarz oder braunroth; sie zeitigen um dieselbe Zeit wie die schwarzen und sind ebenfalls Folgefrüchte. Ihr Geschmack ist nicht so stark süß als bey den schwarzen; und bey ihrer sanften Süßigkeit sind sie manchem Gaumen angenehmer, als jene, und färben auch nicht so

stark roth. Die Samenkörnchen sind von eben der Gestalt und Grösse.

Der Baum bildet fast dasselbe Gewächs wie der schwarze; auch blüht er zu gleicher Zeit. Die Blätter des rothen sind nicht so stark, sondern dünner, biegsamer und feiner gezahnt, als diejenigen des schwarzen.

Seine Fortpflanzung kann nicht durch Einleger geschehen, sondern blos durch den Samen. Dieser muß aus der Beere genommen, von dem Fleische gereinigt, im Schatten abgetrocknet und dann in wohl verstopften Gefäßen aufbewahrt werden. Der Platz, worauf die Saat geschehen soll, wird im Herbst umgegraben, im Frühling wieder, dann aufgeegget, gelockert und klein gemacht. Die Saat geschieht zu Anfange des Aprils. Der Samen darf nur mit 3 Fingern, wie es bey der Kleesaat üblich ist, gegriffen werden; aber kaum den zehnten Theil so dick auf die Erde kommen. Nach 3 oder 4 Jahren werden die Pflanzen ausgehoben und in die Baumschule versetzt. — Er ist noch selten.

B. Beerenobsttragende Sträucher und Stauden.

a) Mit flüssigem Safte:

Der Weinstock.
Die Johannisbeere.
Die Stachelbeere.

b) Mit fleischigter Frucht:

Die Feige.
Die Erdbeere.
Die Himbeere.
Der Saurach oder Berberizenstrauch.
Die Hainbutte.
Der Hollunder.

Sechzehntes Kapitel.

Vom Weinstocke.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Weinstocks.

Wir schränken uns hier billig nur auf den sogenannten Haustraubenstock ein, d. h. auf den Weinstock, insofern er entweder wie ein Spalierbaum an Häusern, Wänden und hohen Mauern, oder an Spalieren in Gärten oder deren Bogengängen gezogen wird, und dessen Früchte blos zum frischen Genuß für die Tafel bestimmt sind. Die Erziehung der niedrigen Traubenstöcke zu Wein, und deren Behandlung und Schnitt, (welcher von jenem des Haustraubenstocks ganz verschieden ist,) gehört nicht hierher; es sind auch Schriften genug vorhanden, die den eigentlichen Weinbau lehren. Daß wir aber diese edle Frucht zu dem Obste und in den Obstgarten setzen, wird keinem Tadel unterworfen seyn, weil die Traube dazu gehört, und weil wenige Obstliebhaber sich finden werden, die sich

nicht an einer reifen und delikaten Traube von einer vorzüglich guten Sorte eben so sehr, und theils noch mehr ergötzen, als an einer andern Obstart.

Uebrigens lehrt die Erfahrung (wie bey allem Obst) daß wir auch Weinstöcke aus wärmern Ländern mit gutem Erfolg pflanzen können, freylich nicht ganz in solcher Vollkommenheit, wie in einem für sie noch günstigern Himmelsstriche, doch immer noch delikat genug, zumal für den frischen Genuß.

Die Anpflanzung des Weinstocks kam zuerst aus Asien nach Europa. Die Phönizier pflanzten ihn am Ufer des mittelländischen Meeres an. Von da brachte man ihn nach Sicilien, auf die Insel Creta, nach Griechenland, und zu Romulus Zeiten wurde er nach Italien gebracht. Von da kam er nach Gallien, wo ihn die Einwohner noch vor Julius Cäsars Zeiten zuerst im Narbonnischen Gallien anpflanzten. Im Jahr 282 erhielten die Galhier, Spanier und Britten vom Kaiser Probus die Erlaubniß, Wein anzubauen. Um diese Zeit machten endlich die Teutschen von ihren Waldungen einige Strecken urbar, und führten am Rheine den Weinbau ein. Nachher fiengen auch die Ungarn an, sich auf die Anbauung des Weins zu legen; und so hat sich derselbe nach und nach immer weiter ausgebreitet.

Das beste Klima für den Weinstock ist der gemäßigte Himmelsstrich (Zona temperata) oder in denjenigen Ländern, die zwischen dem 50ten und 52ten Grade der Polhöhe liegen, wie Spanien, Portugal, Italien, Frankreich, Ungarn, Siebenbürgen, Griechenland ꝛc. Aber auch von Teutschland ist ein großer Theil dazu geschickt. *)

---

*) Daß weder in sehr kalten, noch in ganz heißen Gegenden Weintrauben wachsen, oder wenigstens gut werden können, lehrt die Natur bey der Bereitung und Vermischung der Salze und der öhligten Theile in diesen Früchten. In kalten Ländern fehlt die Kraft der Wärme, die Trauben zu reifen und die nöthigen Oehltheilchen einzustößen, in allzuheißen aber der Grad, wobey die Bestandtheile der sauren Salze gebildet werden können; wie z. B. in Barbados, Jamaika ꝛc. wegen der beständigen Hitze kein guter Wein wächst. 60 Grad Fahrenh. ist der geringste Grad, wobey die Salze in den Trauben gebildet wer-

Was den für die Weinstöcke tauglichen Boden betrifft, so läßt sich fast jede Erdart mit Dung und guter Erde dazu bereiten, zumal für wenige, die man wie hier, zu Tafeltrauben bestimmt. Uebrigens ist die thonigte, lattigte Erdart die geringste dazu, weil sie die zarten Wurzeln des Weinstocks nicht gut eindringen läßt, kalt ist, und die Nässe sich lange darin hält. Gut ist der mergel- und kalkartige Boden, wenn er auch steinigt, oder die untere Lage kiesigt und felsigt ist. Auch Kreidengrund ist bey guter Düngung zweckmäßig. Schweres und fettes Erdreich braucht nicht so vielen Dung. Kiesiger Boden ist gut bey Dung. Der Lage nach, die man dem Weinstocke geben

---

den oder in sie übergehen; und 124 Grad der höchste, wobey sie reifen. Wenn also die Wärme einer Gegend nur höchstens 95 Grade ist, so muß der Wein sauer und herbe bleiben, weil da die Oehltheilchen fehlen. Weil aber auch eine gewisse Säure zur Erzeugung der Trauben nöthig ist, welche mit einer gewissen Menge Oehltheilchen, welche die Sonne zur Reifung hervorbringt, in einigem Verhältniß und Gleichgewicht stehen müssen, so kann z. B. in einer Gegend, wo die geringste Wärme 90 Grad ist, diese Frucht nicht wachsen, oder ihre Oehltheile erzeugt werden. In Teutschland kommen die Trauben beynahe unter dem geringsten Grade der Wärme hervor, bey dem dies noch möglich ist. Das geschieht im Junius und Julius, wo die mittlere Wärme zwischen den Sonnenstrahlen und der nächtlichen Kühlung ungefähr 60 Grad Fahrenh. beträgt, bey welcher sich die sauren Salze bilden und in die Trauben übergehen. Bey zunehmender Wärme und Wachsthum werden die sauren Salze in den Trauben in mittlere verwandelt, mit Oehl vermengt, und so zuckerartig. — Die öhligten Theile steigen bey sehr heissem Wetter aus der Erde in die Luft auf, und durch ihr Zurückfallen wird der Thau und der Regen im Sommer fruchtbar; dahingegen im Winter die Luft voller sauren, scharfen Theile ist und weder Oehl noch Wärme sie verbessert, indem Kälte die Ausdünstung der Erde verschließt. Im Sommer aber dehnt sich die Luft aus, sucht überall einzudringen, macht den Regen schäumend und fruchtbar, weil sie ihn mit Oehl- und Lufttheilchen vermischt, und weil diese sich mit den sauren Salzen in den Trauben vereinigen, sie umgeben und einwickeln. Je nachdem nun diese Salze mit einer größern oder geringern Menge Oehltheilchen im Gleichgewicht stehen, und die sauren Salze mehr oder weniger scharf sind, um so viel mehr oder weniger nähern sich die Trauben der Güte und Vollkommenheit.

will, kann er nie zu warm stehen, wenn er Feuchtigkeit genug hat; aber desfalls kann er auch viele Trockenheit vertragen, weil er tief wurzelt; und da er im Grunde und an den Wurzeln gern guten Kuhmist verträgt, so hält sich im Grunde die Feuchtigkeit lange.

Bisweilen verderben die schönsten, an Mauern und Gebäuden frisch ausgesetzten Traubenstöcke, ohne die Ursache davon einzusehen. Es ist aber solche gewöhnlich diese, daß die Mauer unten bey den Wurzeln viel Salpeter hat (besonders, wo Keller sind,) der die Wurzeln angreift und verdirbt. Darum ist es nöthig, an solchen Mauern, oder aus Vorsicht an allen Mauern, das Loch, darein der Traubenstock gesetzet werden soll, gegen die Mauer hin mit Rasen auszulegen, der zugleich dem Weinstock ein Dünger ist.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung des Weinstocks 1) durch Blindhölzer oder unbewurzelte Reben.

Die gewöhnlichste und auch beste Art der Fortpflanzung der Weinstöcke geschiehet entweder durch Blindholz, (wie hier am Main und Rhein der Ausdruck ist: am Neckar heissen sie Schnittlinge, Schnittholz, Setzholz, Setzreben, Reben, unbewurzelte Reben: in Sachsen Knotholz): — oder durch Reiflinge: (gewurzelte Reben, Grubenfächser, Wurzelstöcke, Würzlinge, Fäßlinge, Landstöcke, in Sachsen Fechser ꝛc.) — oder durch Ableger, (Absenker, Söhne ꝛc.) — oder durch das Pfropfen erwachsener Weinstöcke: — oder durch Aussäung der Kerne.

Will man sich Traubenstöcke durch Blindhölzer oder Schnittlinge anziehen, so werden diese von den Reben derjenigen Weinstöcke zugeschnitten und zum Einsetzen bereitet, die man fortpflanzen will. Reben, welche gar zu mastig und zu dick sind, und die Augen weit und hoch von einander stehen haben, soll man nicht nehmen, sondern solche, die stockigt sind, nahe beysammen stehende Augen und kein dickes Mark haben. Es ist nicht nöthig, daß man diesen Schnittlingen etwas altes, zweyjähriges Holz an der Warze stehen lasse, wie manche es für

vorzüglich gut halten; man kann aus einer Ruthe oder Rebe, wenn das Holz recht zeitig ist, 2 auch wohl 3 Blindhölzer schneiden. Aber darauf ist zu sehen, daß der Weinstock, wovon die Setzreben geschnitten werden, schon Beweise von seiner Fruchtbarkeit abgelegt habe, und daß die Reben nicht erfroren sind. Diesen Fehler erkennt man an dem schwarzbraunen Marke und an der gänzlichen Trockenheit der Rebe.

Je später das Blindholz von den Weinstöcken abgeschnitten werden kann, desto besser ist es, desto frischer und kräftiger sind sie zum Einsetzen. Man muß deswegen auch die abgeschnittenen Reben nicht austrocknen lassen, und sie nicht lange in die Märzluft legen, auch nicht in der warmen Stube oder bey dem warmen Ofen sie zuschneiden.

Bey dem Zurichten derselben läßt man einem Blindholze gewöhnlich 4 Augen stehen, wovon die 3 untern die Wurzeln ziehen, das oberste den Stamm giebt. Zur Noth d enen auch noch 3 Augen an den Reben, wenn sie etwas stark sind; aber besser ist es, wenn man ihnen 4 Augen giebt, ja wenn die Augen sehr nahe an einander stehen, wohl 5 Augen. Am obersten Auge muß man den Schnitt (den man, wie oben beym Zwergbaume gezeigt wurde, stets auf 45° richten soll,) nicht allzunahe am Auge führen, damit dieses nicht austrockne. Man kann hier eine 1 Zoll lange Stotzel stehen lassen, die man im folgenden Jahre wegschneidet.

Zwar können diese Schnittlinge sogleich, (wenn man wegen des etwanigen Frostes in den Boden kann,) in ein dazu wohlbereiteteres Land gesetzt werden; viel besser und sicherer ist es aber, wenn man sie so lange in frisches Wasser stellt, und zwar nicht tiefer als 2 Zoll, bis die Augen aufquellen und sich grün zeigen. Man darf aber das Wasser nicht stinkend werden lassen, sondern alle 3 oder 4 Tage frisches aufgießen. Auch darf man das Gefäß nicht dem etwanigen Froste aussetzen, weil die Reben so weit verderben, als sie im Eise stehen. Stellt man das Gefäß zur Frostzeit in den Keller, so muß es nach dem Froste wieder herauf kommen: die Kellerluft ist den treibenden Reben nicht gesund.

Sind nun die Blindhölzer etwas ausgewachsen, so werden sie in ein wohlgegrabenes und gut bereitetes lockeres Land eingesetzt, entweder im April oder noch besser, Anfang May's. Man macht das Loch oder den Graben so tief, als die Setzrebe ist, und stellt sie gerade und senkrecht ein, so daß nur das oberste Auge aus der Erde hervorsteht. Damit aber dieses Auge durch Luft und Sonne nicht ausgetrocknet werde, so bedeckt man es entweder mit feiner Erde oder mit Moos. Will man nun auf diese Art eine gewisse Anzahl Weinstöcke in einem Land erziehen, so stellt man die Blindhölzer eine Spanne weit von einander. Will man aber in einem Garten ein Weintraubenspalier anlegen, so setzt man sogleich die Blindhölzer in gehöriger Weite, je nachdem es hoch oder niedriger ist, an ihre Stellen.

Die im Lande zu Reiflingen anzuziehende Blindhölzer müssen 2 Jahre stehen, bis sie ausgesetzt werden können; man kann sie aber auch 3 Jahre stehen lassen. Ihre Wartung besteht im ersten Jahre darin, daß man den Boden locker und rein von Unkraut hält, daß man sie einigemal, aber nicht tief, behackt, und den Schossen, die sie treiben, die Aberzähne (bekanntlich die Seitenschossen, welche aus dem Winkel zwischen dem Blatte und der Rebe hervorwachsen) ausbricht. Im zweyten Frühlinge aber werden die Schossen auf 2 Augen geschnitten. Denn je mehr man sie anfangs durch Beschneiden niedrig hält, desto besser ist es, um die Wurzeln zu verstärken.

§. 3.

Fortpflanzung der Weinstöcke

a) durch Reiflinge oder Fechser.

Haben nun die beschriebenen Blindhölzer 2 Jahre lang zum Bewurzeln im Reblande gestanden (wo sie Zweyläuber genennt werden, wenn sie 3 Sommer gestanden haben, Dreyläuber,) so werden diese Reiflinge im April an ihren bestimmten Stand gesetzt. (Das Verpflanzen vor Winter taugt nicht. Gewöhnlich verfrieren sie, wenn nicht ein sehr gelinder Winter folgt. Und das gilt von allen zu versetzenden Weinstöcken.) Ihr

Zurechtschneiden besteht darin, daß man die oberen Wurzeln wegschneidet (weil sie nur sogenannte Thauwurzeln abgeben und Wurzelschossen oder Erdauslaufer machen würden,) und die untern Wurzeln so weit verkürzt, als sie etwa ausgetrocknet, oder beschädiget, oder fleckigt sind. Was aber den jungen Zweig oder die Rebensprosse, Triebschosse, betrifft, der oben ausgewachsen ist, so wird er bis auf das letzte Auge beschnitten. — Bey dem Setzen selbst ist zu beobachten, daß die jungen Stöcke gerade und senkrecht in die Erde zu stehen kommen, und daß, wenn die Wurzeln mit Erde gehörig bedeckt und angetreten sind, sie mit guter, fetter Erde, oder mit verwestem Rindsmist ausgesteuert werden, worauf dann wieder etwas von der ausgehobenen Erde des Landes kommen muß.

§. 4.

Fortpflanzung der Weinstöcke
3) durch Ableger oder Absenker.

Eine sehr zuträgliche Art der Fortpflanzung der Weinstöcke geben die Ableger oder Absenker (welche am Rhein Bücklinge, Schleifreben heißen, und in den Weingegenden des Neckars durch Söhne ziehen verstanden werden). Es sind Reben, welche von einem erwachsenen Weinstocke in die Erde gezogen und wenn sie nach ein oder zwey Jahren Wurzeln gebildet haben, von dem Hauptstamm abgeschnitten und wie Setzlinge anderswohin versetzt werden. Man kann sie auf zweyerley Art erziehen, entweder blos in der Erde neben dem Mutterstocke, oder in einem Kasten oder Korbe. Bey der ersten Art gehet man so zu Werke: man wählt niedrig und bequem stehende, unverfrorne, zeitige Reben an einem gesunden erwachsenen oder alten Stocke, bereitet für jede eine besondere Grube von ein Fuß Tiefe (in welcher Tiefe sie am leichtesten und besten Wurzeln fassen,) und nach der erforderlichen Länge, so, daß das Ende der Rebe, da wo sie bey guten und starken Augen abgeschnitten wird, an der Wand des Loches gerade und senkrecht anliegen kann, und daß es mit 1 oder 2 Augen über der Erde hervorstehe; alsdann beugt man die Rebe behutsam auf den Boden dieser Grube, und vorn wieder in die Höhe.

Man erhält sie mit der linken Hand in ihrer Lage, bis die Rechte eine Handbreit von der obern lockern Erde darauf gerafft hat. Man tritt diese so an, daß der Einsenker in seiner Lage bleibt, legt dann eine Schicht guten verwesten Dünger darauf (doch so, daß er auch die nebenaufstehenden Augen nicht berühre,) und bedeckt den Dünger wieder mit etwas Erde. Jedem Einleger steckt man einen leichten Pfahl bey, sowohl zu seiner Sicherheit und zum Schutz, als auch besonders, um den in der Folge wachsenden Schoß daran zu binden. Dazu wählt man, wenn 2 Augen über der Erde gelassen werden, den am stärksten wachsenden Schoß; der schwächere wird subtil weggenommen. Will man aber ein niedriges Spalier bekleiden, so kann man den doppelten Auswuchs des jungen Holzes lassen, und zwey Schenkel ziehen. Meistens treibt der Einleger Trauben, weil er von dem Mutterstocke im ersten Jahre allein seine Nahrung hat, auch noch viele Kraft im zweyten Jahre; die übrigen Augen treiben in der Erde Wurzeln. Man kann dieses Einlegen im Herbst oder auch im Frühjahr, und zwar entweder vor dem Schneiden des Weinstocks, oder nach dem Schnitte vornehmen. Geschieht es im Herbst, so schneide man den Einleger noch nicht, sondern lasse ihm fast die ganze Spitze der Rebe. In dem ersten Jahre müssen diese Einleger eine Spanne tief von allen Thauwurzeln fleißig befreyt werden, wenn solche hervorkommen. Man kann sie zur Noth nach Verlauf eines Jahres, viel besser aber, nach 2 Jahren, im Frühjahr zeitig von dem Mutterstocke abschneiden, sauber ausputzen, das vom Abschnitte unten an den Wurzeln hinausstehende Holz nahe an den Wurzeln rein und gleichförmig wegschneiden, damit keine Fäulniß entstehe, welche die gesunden Theile ansteckt. Die allzu vielen und überflüssigen Wurzeln werden weggenommen, die übrigen untersucht, das Schadhafte weggeschnitten und die Ableger bald an Ort und Stelle versetzt. Geschieht dies aber nicht sogleich an demselben Tage, so müssen die Wurzeln mit Erde zugedeckt werden. — Daß aber bey dem Versetzen selbst die Gruben geräumig und nach der Größe der Wurzeln verhältnißmäßig gemacht, auf die Wurzeln erst gute Erde und dann reichlicher guter

Dünger gebracht und sonst das Nöthige beym Versetzen beobachtet werde, versteht sich von selbst.

Eine sehr artige Methode, Ableger zu erziehen, zumal für Traubenstöcke an Häusern oder Mauern, ist die mittelst eines Kastens oder Korbes. Man nimmt einen länglichten kleinen Kasten, wie die Candiszuckerkistchen, die auch selbst dazu am zuträglichsten und wohlfeilsten sind. Man füllt denselben mit recht guter Erde an, setzt ihn neben den Mutterstock in die Erde, und zwar einer guten Hand breit unter die Oberfläche des Bodens, und legt die Einsenker auf vorhin beschriebene Weise hinein. Oder man nimmt länglichte von Weiden geflochtene Körbe (die noch bequemer sind, als die Kistchen,) zieht durch dieselben die zum Ablegen bestimmten Reben, füllt sie mit guter Erde, und setzt sie neben den Mutterstamm in den Boden so ein, daß sie ebenfalls einer Hand breit davon bedeckt sind. Haben nun die Ableger in den Kästchen oder Körben Wurzel geschlagen, so werden sie vom Mutterstocke abgeschnitten, und mit den Kästchen oder Körben, ohne die neuen Weinstöcke auszuheben oder die Kästchen auseinander zu schlagen, auf ihren bestimmten Platz eingesetzt; dies kann hier mit Kasten auch im November oder im März und April geschehen. Die Körbe und Kästchen verfaulen bald in der Erde, zumal die von Buchenholz, wie die dünnen Candiszuckerkistchen, (Eichenholz soll man nicht dazu gebrauchen,) so daß die zunehmenden Wurzeln hindurchschlagen können. Der Vortheil hiervon ist dieser, daß die so versetzten Traubenstöcke, die keine Veränderung und keinen Abgang ihrer Wurzeln erleiden, sogleich tragbar sind, und wo nicht im ersten, doch im andern Jahre nach ihrer Versetzung Früchte liefern, und ein sehr freudiges Wachsthum zeigen.

§. 5.

Fortpflanzung der Weinstöcke 4) durch das Pfropfen.

Die Weinstöcke lassen sich auch durch Pfropfen fortpflanzen. Indessen ist dieses Mittel besonders nur da anzurathen, wo man an einem gelegenen Platze einen ge-

funden, nicht gar alten Traubenstock hat, der keine gute Trauben bringt, und den man gern mit einer bessern und und tauglichern Sorte verwechseln will. Solche gepfropfte Stöcke werden nicht leicht so alt, als andere fortgepflanzte und gut erzogene Weinstöcke, obgleich sehr fruchtbar.

Will man nun einen Traubenstock pfropfen, so nimmt man ein gutes fruchtbares Reis, das 2 Augen hat, schneidet es ein Paar Zoll über dem obersten Auge schräg ab; nahe unter dem untern Auge aber schneidet man es zu, um es dort in den Spalt einschieben zu können. Die Rinde bleibt auf beyden Seiten, und das Auswendige des Stiels wird, wie gewöhnlich, etwas dicker geschnitten, als die inwendige Seite. Der Keil muß aber gegen 2 Zoll lang geschnitten werden, um das Mark wenigstens 1 Zoll vom untern Auge hinab nicht zu verletzen. Damit der Spalt nicht weiter reiße, als es nöthig ist, so wird die Stange des Weinstocks gehörig unterbunden. Alsdann räumt man die Erde um ihm hinweg, sägt ihn, wo er glatt und recht rund ist, mit der Pfropfsäge in der Erde oder wenigstens nahe bey derselben ab, spaltet ihn, und steckt 2 auf erwähnte Art zugeschnittene Rebenreiser, wie gewöhnlich beym Spaltpfropfen, ein, und zwar so, daß das Auge eines jeden auswärts steht. Man verwahrt den Schnitt mit Baumkitt, oder in dessen Ermangelung mit Baumwachs und Moos, und bringt die hinweggeräumte Erde wieder subtil daran. Die beste Zeit, Reben zu pfropfen, ist kurz zuvor, ehe der Stock sich treibt, an einem heitern Tage. Wachsen nun die Schossen herbey, so muß man sie bey Zeiten anbinden, damit sie nicht vom Winde, oder sonst abgestoßen werden. Man behält aber nur das Schoß des obersten Auges, bricht Aberzähne und Gabeln hinweg, verhaut es im August, d. i. man bricht die Spitze der Rebe ab, damit das Holz besser zeitige, läßt es an seinem Pfahle den Winter über angebunden, schneidet es im zweyten Frühlinge auf 2 Augen (das unterste mitgerechnet,) und zieht dann einen oder zwey Schenkel nach Belieben und nach Erforderniß des Spaliers oder des Zugs.

§. 6.

Fortpflanzung der Weinstöcke

5) durch das Aussäen der Kerne.

Zwar will man durch diese Methode nicht die Weinstöcke in ihrer ächten Art fortpflanzen, weil viele aus dem Samen oder den Kernen der Traubenbeeren erzogenen Sorten verändert und ausgeartet sind; aber so viel ist doch gewiß, 1) daß darunter sehr gute neue Sorten entstehen; 2) daß die meisten in ihre Art fallen, wie mir dies der Dinten- und der Petersilienwein vorzüglich bestätigt hat; und 3) daß man im fünften Jahre von dem Kernaussäen an schon Früchte haben kann. Nur diejenigen sind hiervon ausgenommen, die einen besonders starken Trieb haben, wie z. B. die astrakanischen Trauben, welche 2 Jahre später Früchte tragen. Uebrigens ist die Art und Weise, die Traubentrester auszusäen, eben dieselbe, welche oben von den Obstkernen gezeigt worden ist. Man säet sie von der Kelter weg, bedeckt sie mit Mist, hält sie im Sommer hindurch rein von Unkraut und versetzt sie nach 2 Jahren, (und zwar im Frühjahr, nicht im Herbst) auf schon oben gezeigte Art. Säet man die Kerne im Frühjahr, so bedeckt man das Land dünn mit Moos, und hält es feucht. Das Moos läßt das Erdreich nicht sobald austrocknen, bewahrt es gegen das Verkrusten vom Regen und den darauf folgenden Sonnenschein, und ist überhaupt sehr zuträglich. Sind aber die Kerne aufgegangen, so wird das Moos wieder behutsam weggenommen, und die Weinpflanzen werden frey davon gemacht.

§. 7.

Die Erziehung der angepflanzten Weinstöcke zu Spalierbäumen an Häusern oder hohe Mauern, so wie auch zu niedern Spalieren in Obstgärten.

Sollen von den auf irgend eine Art angepflanzten Weinstöcken zu Spalierbäumen an Gebäuden, die hinreichende Sonne haben, oder an hohe Mauern (deren oberen Theil man da benutzen und bekleiden will, wo etwa unten niedere Obstspaliere stehen,) angezogen werden, so

muß man die emporwachsende starke Ranke des Reißlings oder des Ablegers allein in die Höhe treiben lassen und ihr den völligen Zug verstatten. Zu dem Ende muß man sie anfangs bis auf ein Auge beschneiden, um sowohl die Wurzeln auf ihrem neuen Stande zu verstärken, als auch dem Schosse den stärksten Trieb zu geben (von welchem ganz tiefen Beschneiden aber die in Kasten oder Körben erzogenen Ableger einige Ausnahme machen, denen man doch nicht allzu viele Augen lassen darf und wo man sich damit nach ihrer Größe, Stärke und ihrem Alter richten muß). Dem neuen Schosse wird bey Zeiten aller Nebentrieb genommen. Fängt er von unten hinauf zu braunen oder zu reifen an, so muß man von unten hinauf anfangen, nach und nach die Augen nebst dem Blatte subtil wegzunehmen, bis an die Höhe, die man ihm bestimmt hat, um da seine Ranken künftig auszubreiten. Erreicht aber der Stock im ersten Jahr seine Höhe nicht, so wird die Stammrebe im Frühjahr bis auf ein schönes Auge von oben herein im zeitigen Holze abgeschnitten, das daraus erwachsende Schoß wieder, wie im vorigen Sommer, behandelt, und wenn es seine Höhe erreicht hat, so werden ihm im folgenden Frühjahr 2 Augen gelassen, woraus die zwey Hauptäste, oder, wie der Weingärtner spricht, die 2 Schenkel gebildet werden.

Was die Erziehung der Traubenstöcke an niedrigern Spaliere im Obstgarten, oder an Bogengänge betrifft, so werden sie eben so behandelt. Man läßt den jungen Stöcken, oder wenn es auch nur eingelegte Blindhölzer wären, vom ersten Jahr an, bis sie ihre bestimmte Höhe erreicht haben, nur ein Schoß, das man sorgfältig anbindet, von allen Aberzähnen oder Nebensprossen rein hält, und von dem Anfange des Augusts an und weiterhin verhauet, d. i. oben abbricht, damit sein Wachsthum in die Höhe zu rechter Zeit gehemmt, und der Saft bestimmt werde, das Wachsthum in die Dicke, die Stärkung und Vervollkommnung der untern Augen und die Zeitigung und Härtung des Holzes auf die bevorstehende Winterkälte zu befördern, wovon die Hoffnung zu den Trieben auf das künftige Jahr und weiterhin zu den Früchten selbst großentheils abhängt.

§. 8.

Hauptregeln vom Schnitte des Hausweinstocks und der Spalierstöcke.

Einen Weinstock gut im Schnitte zu halten, ist eine Hauptsache, weil man ihm dadurch das Leben und die Kraft erhalten, oder gegentheils dieses ihm in kurzer Zeit nehmen kann. Der Schnitt des Haustraubenstocks will aber viel mehr sagen, als der des kleinen Weinbergstocks oder Pfahlstocks, und unter 10 Weingärtnern, die ihren Weinberg zu behandeln wissen, versteht selten einer den Schnitt des Traubenspaliers. Auch findet man in Schriften darüber wenige befriedigende Anweisung, obgleich dieser Schnitt an sich nicht so subtil ist, als der des Obstzwergbaums.

Da nun aber zum Unterricht im Schnitte des hohen Weinstocks die Zeichnungen in Kupfer wenige Hülfe leisten, und Ueberlegung und Erfahrung lehren muß, wie man darin Ziel und Maaß und rechtes Verhältniß treffen soll, so wollen wir zuerst die Hauptregeln angeben.

Die erste Regel ist, daß es allemal vortheilhafter sey, die Reben des Weinstocks kurz zu schneiden, als letzterem zu viel zuzumuthen.

Man glaube nicht, mit vielem Holze viele Früchte zu erzwingen. Es mag wohl ein Paar Jahre lang der Wunsch erfüllt werden, aber dann wird der Stock auf viele Jahre zurück gesetzt. Seine Kraft erschöpft sich vor der Zeit, seine Trauben und Beeren werden klein, dickhäutig, und er wird vor der Zeit alt und abgängig. Da hingegen ein stark beschnittener Stock viele und größere Trauben treibt, stärker und dauerhafter wird, und zeitiger Holz macht.

Zweytens muß man, ehe das Messer an einen erwachsenen Weinstock gesetzt wird, in Erwägung ziehen;

Ob der Weinstock jung oder alt sey?

Denn jungen Stöcken, die schon etliche Jahre getragen, die ihre hinlängliche Stärke haben und voll Kraft sind, kann man immer mehr zumuthen, und folglich mehr Holz aufschneiden, als alten Stöcken.

Drittens muß man überlegen:

Ob der Weinstock nach seiner Art und Sorte ein starktreibender sey, und flüchtiges Gewächs mache, oder nicht so stark ins Holz treibe?

Denn läßt man einem starktreibenden zu wenig Holz, so kommt eine übermäßige Kraft des Triebes in seine Reben; der viele Saft findet zu seiner Verbreitung nicht Raum genug in der geringen Anzahl Reben, die man gelassen hat, er ergießt sich daher zu stark in die Augen, zerreißt die engern Saftgänge, mittelst welchen die Frucht gebildet werden soll, treibt den darin liegenden Samen der Träubchen mit Gewalt auseinander, ersäuft sie gleichsam und treibt sie in mastige Wasserschossen aus, wie solches oft an Zwergbäumen der Fall ist, die dann nichts als immer starke Schossen treiben, je mehr man sie schneidet, oder starke Schossen und eine Menge Blüthen, die aber abfallen, und keine Früchte bringen, bis man einige Schossen unbeschnitten in die Höhe treiben läßt, damit sich der Saft vertheilen kann, wo dann seine Heftigkeit nachlassen muß.

Viertens ist zu überlegen: ob der Weinstock in einem fetten oder starkgedüngten Boden stehe, oder ob letzterer mager sey?

Je fetter nun der Boden und je stärker der Weinstock ist, desto mehr kann er vertragen und desto mehr ihm zugemuthet werden. Dabey ist jedoch Rücksicht zu nehmen, ob er im vorhergehenden Jahre sehr reichlich getragen hat, in welchem Falle man ihn etwas ruhen lassen und nicht zu viel aufschneiden soll. Noch mehr ist diese Rücksicht zu nehmen, wenn er im vorhergehenden Jahre durch Hagelschlag oder durch frühen oder späten Winterfrost hart mitgenommen worden ist, wonach er sich nothwendig erholen muß.

Fünftens muß man beym Schneiden selbst stets darauf sehen, das alte Holz wegzunehmen, und die Verlängerung des Stocks durch schönes und starkes junges Holz zu bewerkstelligen;

übrigens zugleich auf die Regelmäßigkeit seiner ausgebreiteten Aeste ein Augenmerk richten, und diese nicht blos dem Auge zu gefallen in einem gewissen Gleichgewicht erhalten, sondern dem Stocke vorzüglich die Richtung geben, daß er seine Säfte gleichförmig vertheilen kann.

Sechstens muß man stets das stärkste Holz, die stärksten Reben, beybehalten, und die schwächern Reben wegnehmen, oder sie, wenn sie beybehalten werden müssen, nur auf ein oder höchstens zwey Augen schneiden. Es verhält sich hierbey nicht mit dem Weinstocke so, wie mit dem Kernobste. Die stärksten Reben geben die stärksten Triebe und die größten Trauben.

§. 9.

Fernere Bemerkungen über den Schnitt selbst des hohen und Spalier-Weinstocks.

Zuerst kommt hier die Zeit in Betracht, wann der Hanstraubenstock geschnitten werden soll, und ob das frühere oder spätere Schneiden im Frühjahr besser sey? (Denn vor Winter und im Winter zu schneiden ist nicht so sicher, als nach dem Winter.) Hierbey muß zugleich auf die wärmere oder kältere Lage der Gegend, und auf den Stand des Weinstocks Rücksicht genommen werden. In hoher Lage und in warmem Stande muß er früher geschnitten werden, als in der Ebene und Tiefe, oder bey kälterem Stande. Man darf die Säfte des Weinstocks nicht in den Reben, die doch weggeschnitten werden müssen, vertheilen, auch nicht durch den Schnitt und das sogenannte Weinen ausfließen lassen, sondern muß sie im Stocke zu seiner Verstärkung zusammenhalten. Daher darf man seinen Schnitt nicht bis nach dem wirklichen Ausschuße des besten Saftes verschieben. Niedrige Lage aber und kälterer Stand räth einen ungleich spätern Schnitt an, weil da der Trieb nicht so früh, und der Weinstock dem Frost und Reifen weit mehr ausgesetzt ist. Ein beschnittener Weinstock aber treibt seinen Saft eher als ein unbeschnittener; es kann in jenem der Frost leichter eindringen und Schaden verursachen. Ueberdies kann man bey späterem Schnitte leichter die etwa verfrornen Reben erkennen, die

nicht grün und saftig, sondern sprödе, trocken und zu allem Wachsthum untauglich sind, und daher weggenommen werden müssen.

Es versteht sich übrigens von selbst, daß bey dem Schneiden der Reben das Messer so zu führen ist, daß der Schnitt über dem Auge und zwar hinter demselben rückwärts anfange und schief über dem Auge hinaus gehe, damit der Saft beym Thränen nicht auf das Auge fließe, es nicht ersäufe und verderbe, ferner, daß man dem Stock und der Rebe keinen Mißstand dadurch mache, daß man Stotzel von 1 und 2 Zoll lang über dem Auge stehen läßt ꝛc.

Die bezeichnenden Ausdrücke (Terminologien) bey dem Schnitte des Weinstocks in der Weingärtnerey sind; a) Knoten, auf 1, 2 oder 3 Augen geschnittene Reben (so werden sie am Main und Rhein genannt, am Neckar heißen sie Zapfen, Stefte.) b) Bögen, auf 5, 6 und 7 Augen geschnittene Reben, welche krumm gebeugt und in einem Bogen angeheftet werden. Dazu kommen bey den Spaliertraubenstöcken c) die Zugreben, Kunklen, Flaschenträger, die äußersten auf 4, 5 und mehr Augen geschnittenen Reben. — Was übrigens im eigentlichen Weinbau die Köpfe, Schenkel oder Ranken ꝛc. betrifft, so geht uns dieses hier nichts an.

Bey dem Schneiden auf Knoten oder Zapfen, die höchstens und sehr selten 4 Augen bekommen, wird in der Weingärtnerey das unterste Auge an der Ruthe nie mitgezählt, weil es insgemein blind ist, und keinen Trieb hat, und wenn es auch treibt, so bringt es doch nur ein unnützes Schoß hervor. In der Obstbaumgärtnerey heißt es schlafendes Auge. Welchen Zapfen nun 1, 2 oder 3 Augen zu lassen sind, das muß nach der oben angeführten Regel die Beschaffenheit des Stocks lehren.

Mit dem Bogenschneiden aber muß besonders sorgfältig und behutsam zu Werke gegangen, und wenn es nicht Weinstöcke von vorzüglich starkem Triebe sind, und sie fettes Erdreich haben, so dürfen gar keine Bögen aufgeschnitten werden. Bey hohen Weinbergen und Baumspalieren finden sie überhaupt, seltene Fälle ausgenommen, nicht statt; auch die starktreibenden können durch

Aufschneidung vieler und starkbesetzter Knoten und Zugreben zur Vertheilung ihres Saftes genug gezwungen werden. Bey niedrigen Spaliertraubenstöcken geschieht es öfters. Indessen schneide man auch den besten Stöcken die Bögen nie höher, als auf 7 Augen, und diese nicht häufig an einem Stocke. Hat man sie einmal überschnitten, so sind sie so geschwächt, daß sie sich in etlichen Jahren nicht wieder erholen, wenn man sie auch noch so sorgfältig wartet. Sie lassen bald die Augen zum Theil blind stehen, und die Augen, welche Schossen treiben, bringen keine, oder wenige und kleine, schwache Trauben. Man muß überhaupt, wenn Bögen geschnitten werden sollen, den Weinstock wohl kennen, und seine Kraft, sein Alter, die Fettigkeit seines Standes rc. in Betrachtung ziehen, auch Rücksicht auf das nächstverflossene Jahr nehmen, wie sein Ertrag gewesen ist, was er etwa gelitten hat rc. Uebrigens muß das Geschäft des Bogenmachens zur schicklichen Zeit geschehen, bey feuchter Witterung oder in frühen Morgenstunden, wo die Reben zähe sind und nicht so leicht brechen; auch ehe die Augen anfangen zu quellen. Man muß ferner behutsam seyn, damit man keine Augen abstoße, und die Bogen so richten, daß die Sonnenstrahlen die beste Wirkung darauf thun können. Auch muß die Arbeit in der Mitte des Aprils geendigt seyn.

Die Zugreben, die äusseren Knoten an den Hauptästen, müssen erst geschnitten werden, wenn von der Mitte des Stocks an bis dahin die Knoten geschnitten sind. Denn die grössere oder geringere Anzahl der aufgeschnittenen Knoten oder Zapfen, und ihrer Augen, nebst der übrigen Rücksicht auf den Trieb des Weinstocks rc. muß dem Weingärtner bestimmen, wie lang er die Zugreben zu schneiden, oder wie viele Augen er ihnen zu geben habe, ob 4, 5, 7, 8 u. s. w. Selten muß man die äusserste vorjährige Rebe zur Zugrebe schneiden, sondern sie mit dem alten Holze ins Messer fallen lassen, und entweder die nächst dahinter folgende Rebe, wenn sie schön und gesund ist, oder, bey nöthigem Zurückschneiden, die dritte rückfolgende Rebe zur Zugrebe wählen.

Bey einem niedrigen Traubenspalier, des

die Wand oder das Geländer von unten auf bekleiden soll, ist noch dieses zu merken, daß die Reben, welche zunächst beym Stamme und unten an den Hauptästen befindlich sind, deswegen immer auf 1 oder 2 Augen geschnitten werden müssen, damit man Läufer erhalte, welche zwar im ersten Jahre selten tragen, und nur dienen die Wand zu decken, im folgenden Jahre aber gute Dienste leisten, besonders wenn man einen alten Ast ausmustern muß. — Auch dienen sie sehr bequem, um Einleger zu machen und junge Stöcke davon fortzupflanzen.

§. 10.

Vom Zuge des Traubenstocks an Bäumen in Guirlanden.

In Italien ist es sehr gewöhnlich, daß Weinstöcke nahe an Bäume gepflanzt und von einem Baume an den andern, gleichsam in der Luft schwebend, mittelst eines Draths oder an einem Baßseile gezogen werden; es nimmt sich dann vortrefflich aus, wenn die Trauben wie Guirlanden herunter hängen. Man erspart zugleich manchen Raum dadurch. Der Schnitt und die Behandlung solcher Arten Weinstöcke läßt sich leicht abnehmen. Man kann eine oder zwey Hauptreben an dem Seile hinziehen, hinreichend stark anbinden, und den Zapfen nur 1 Auge geben.

§. 11.

Von den ferneren Behandlungen des Weinstocks.

Das Anbinden der hohen und niedern Spalierweinstöcke an die Latten, nachdem sie geschnitten sind, ist von dem Heften der Schossen und Reben unterschieden. Das Anbinden der Stöcke, ihrer Ranken und Schenkel, so wie auch der Bögen, muß mit frischen Weiden geschehen und nicht mit Stroh, weil dieses dazu zu schwach ist, mürbe, und leicht durch Wind und Wetter aufgerissen wird.

Das Erbrechen oder Verbrechen heißt bey dem Weinbau so viel, als unbrauchbare Schossen ausbrechen und zugleich den tragenden Reben den äußern Theil über der Frucht auf eine gehörige Länge abbrechen, welches Anfang Junius geschieht. Das Rebenausbrechen darf

nur bey Stöcken geschehen, die in mäßigem Boden mehr Holz treiben, als ihnen gehört. Dabey ist aber Ueberlegung nöthig, sonst kann man einen Stock auf mehrere Jahre verderben. Bey dem Verbrechen muß man hauptsächlich für das künftige Jahr sorgen, und so viel von den wohl stehendsten Reben stehen lassen, daß man beym nächsten Schneiden Holz genug hat. Was aber die Seitenschossen und Aberzähne betrifft, so werden alle Reben davon gereinigt. Denjenigen Reben, welche Trauben haben, wird die obere Spitze so weit abgebrochen, daß noch 3 oder 4 Blätter über der obersten Traube stehen bleiben. Bricht man die Schossen kürzer ab, so ist dies den Trauben deshalb nachtheilig, weil sie dann der Sonne allzufrey ausgesetzt werden.

Das Heften oder Anbinden der Schossen muß ohngefähr in der Mitte des Junius, also vor der Blüthe des Weinstocks verrichtet seyn; es ist besonders bey hohen Weinstöcken ein unumgänglich nöthiges Geschäft; die Reben derselben können gar leicht von schweren Regen und Windstößen, zu großem Schaden auch für das folgende Jahr, abgeworfen werden. Bey stark treibenden Weinstöcken ist auch wohl ein zweytes Heften nöthig, welches nach der Blüthe geschehen muß, und wozu man Stroh, Bast, Binsen rc. nehmen kann.

Manche Sorten Weinstöcke treiben ein sehr dickes starkes Laub, von welchem bey dem erwähnten zweyten Heften ein und das andere auszubrechen ist, um den zarten Träubchen Luft zu machen; man darf aber ja hierin nicht zu viel thun. Denn wenn die Trauben den heißen Sonnenstrahlen ausgesetzt sind, so können sie nicht reifen und ihr Saft kann nicht gehörig langsam gekocht werden.

Endlich ist das Abkupfeln, wie es die Rheingauer nennen, am Neckar und in Sachsen aber das Verhauen, diejenige Arbeit, wo von dem Anfange des Augusts an und weiter hin jedes Schoß oben abgebrochen wird, damit der Wachsthum desselben in die Länge gehemmt, und die Zeitigung des Holzes befördert werde. Vor dem August aber darf dies nicht geschehen, weil die Reben noch zu stark im Triebe sind, und dann nur viele Nebenschossen ausstoßen würden, die dem Holze und den untern Augen

nicht wenig nachtheilig wären, und derselbe Fehler, wie beym Sommerschnitte des Obstzwergbaums entstände.

§. 12.

Einige Bemerkungen über die Wartung des Weinstocks, und die Aufbewahrung der Früchte desselben.

Die jungen angesetzten Träubchen sind überaus zart und empfindlich. Man gehe deshalb sehr behutsam damit um, berühre und betaste sie nie, und sey achtsam auf sie bey der Arbeit.

Vorzüglich soll man nicht am Weinstocke handthieren, wenn die Trauben blühen; in diesem Stande sind sie auf die geringste Erschütterung und Bewegung äußerst empfindlich, und lassen die Beeren abfallen.

Bey der Zeitigung der Trauben wird besonders dem Haustraubenstocke häufig der größte Schaden durch die Wespen und Sperlinge zugefügt. Nicht immer hat man es in der Gewalt, den ganzen Weinstock mit einem Netze oder Fischergarn zu umgeben. Das beste Verwahrungsmittel ist daher dieses: Man mache Säckchen von feinem, dünnem Papier, nach Maaßgabe der Trauben etwa in der Gestalt der Krämerduten, tränke sie mit Oehl oder mit Schweineschmalz, und lasse sie wieder trocken werden; hernach durchlöchere man sie mit einer starken Stecknadel, stecke die Traube hinein und binde das Säckchen locker zu, damit die Traube den Zugang des Safts behalte. Dieses Mittel wird zugleich die Reifung der Traube beschleunigen und ihren Saft verfeinern.

Will man reife Trauben lange aufbewahren und frisch erhalten, so muß man sie trocken zur Tageszeit, wenn die Sonne den Thau verzehrt hat, abschneiden, alsdann paarweise mit einem Zwirnsfaden zusammenbinden, in einer trockenen und luftigen Kammer auf Stangen aufhängen, und fleißig die faulen Beeren aussuchen, damit sie die andern nicht anstecken. Je härterer Art nun die Trauben sind, und je weniger Saft sie haben, (wie die hartfleischigen Muskateller) desto länger halten sie sich, wenigstens doch bis Weihnachten, auch wohl etwas länger, wenn man hauptsächlich das beobachtet, daß man die Trauben nicht, wie gewöhnlich an den Stielen, sondern

verkehrt an den Spitzen knüpft und aufhängt. Denn dadurch werden die Beeren bey zottigten Trauben von einander entfernt, so daß sie sich einander nicht berühren. Man hat aber noch

eine besondere Art, die Weintrauben lange und bis Pfingsten frisch zu erhalten.

Man nimmt ein Weinfäßchen, das von Außen und Innen gut gesäubert ist, schlägt den Boden aus und läßt es trocken werden, legt die Trauben hinein, setzt den Boden wieder ein, und verspündet es wohl, so daß nichts Flüssiges hineindringen kann. Alsdann stellt man es in ein grösseres Faß, welches, nachdem es zugemacht ist, mit Aepfelwein, Essig ꝛc. voll gefüllt wird. Dadurch wird die äußere abwechselnde Luft gänzlich abgehalten. So halten sich die Trauben bis Pfingsten. Man muß hierzu auch die fleischigsten und wenigst saftigen wählen, und sie vorher von allen angestoßenen Beeren befreyen. Der Apfel- oder Birnwein, der Essig ꝛc. wird dann auch immer noch brauchbar seyn, jener wenigstens zu Essig noch ganz gut bereitet werden können, so daß also dabey kein Verlust statt findet.

Will man diese Umstände nicht machen, so kann man, — da es sehr viel auf die Abhaltung des Zutritts der äußern Luft ankommt, — Kasten von beliebiger Größe dazu machen lassen, in dieselben Stäbe einbohren und die Trauben so daran aufhängen, daß sie sich einander nicht berühren. Der Kasten wird darauf mit einem genau passenden Deckel verschlossen, mit Gips überzogen, und dann in einen kühlen, aber trockenen Keller gestellt. Hier überdeckt man ihn noch etliche Hände hoch mit Sand, um soviel wie möglich die eindringende Luft abzuhalten. Dabey ist aber obige Erinnerung zu beobachten, daß man Trauben fleischiger Art nimmt, und sie vorher, ehe sie auf die Stäbe in Kasten gehängt werden, an der Sonne gut abtrocknen läßt.

Will man nur wenige Trauben aufheben, so legt man sie auf ein reines, trockenes Bret, stürzt einen Blumentopf oder eine gläserne Glocke darüber, und überdeckt sie hernach mit Sand.

Auch kann man gut abgetrocknete Trauben in Asche aufbewahren. Man siebt die Asche durch ein Haarsieb, und gießt dann so viel Wasser hinzu, daß es ein ganz dünner Brey wird. Darein tunkt man die Trauben verschiedene Mal, bis man die Farben der Beeren nicht mehr erkennt. Man läßt sie dann gut abtrocknen, und legt sie nun schichtweise in einen Kasten mit ganz trockenem Häckerling (Häcksel,) und verschließt ihn recht genau. Will man nun von den Trauben essen, so nimmt man sie nach und nach heraus, spühlt sie im Wasser rein ab und läßt sie wieder trocken werden. Der Ueberzug von Asche geht sehr leicht wieder ab.

§. 13.

Beschreibung der vorzüglichsten Tafeltraubensorten, welche in unseren Gegenden in jedem Garten, der auch eben liegt und keine Berge hat, gezogen werden können, und alle Jahr reifen.

A. Muskatellersorten.

Der Muskateller verdient unter den Tafeltrauben den ersten Rang. Diese edle Traube führt auch den Namen Weihrauch; bey den Italienern heißt sie Muscatella; bey den Franzosen Muscat, Muscadet, Frontignac; nach manchem Provinzialausdrucke des Landmanns: Kümmeltraube. Man hat davon viele Sorten. Bey allen gilt die Regel, daß man ihnen eine sonnenreiche Lage, warme Mauern und Wände der Häuser geben muß, wenn sie recht gut und reif werden sollen. Sie haben gewöhnlich einen starken muskirten Geschmack, woher sie auch den Namen haben, so wie eine feste krachende Haut.

Darunter gehören:

1) Die weiße Muskateller. Muscata bianca.

Sie stammt aus Italien. Ihre Blätter sind stark gezahnt und haben tiefe Einschnitte; unten sind sie blaßgrün. Die Traube ist groß, engbeerig, auf der Sonnenseite gelb und braungesprengt oder getüpfelt. Die Beere ist rund, von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke. Sie reift Ende Septembers.

2) Grüne Muskateller aus Ungarn.

Eine große, zottigte Traube; die Beere ist rund, groß, grün und gefleckt, von einem ganz gewürzhaften aber nicht muskatellerartigen Geschmacke. Sie ist reif Mitte Septembers.

3) Schwarzer Weihrauch. Muscat noire. (Aus Pays de Vaud in der Schweiz.) *)

Seine Blätter sind dreytheilig, mit nicht gar tiefen Einschnitten, oben und unten hellgrün, nebst einem rothen Stiele. Die Traube ist mittelmäßig groß und gedrungen; die Beere von mittlerer Größe, schwarz, von einem süßen, aromatischen Geschmacke. Sie reift Ende Septembers und Anfang Octobers.

4) Blauer (violetschwarzer) Weihrauch. Muscat violet noir. (Aus der Provence.) **)

Die Königinn unter den Muskatellersorten, und die Mutter des besten Muskatellerweins. Die Traube ist groß und gedrungen; die Beere schwarzblau, reich an gewürzhaftem Geschmacke. Sie ist reif Ende Septembers. Sie liebt die Mauer.

5) Rother Weihrauch. Muscat rouge.

Die Traube ist groß und gedrungen; die Beere groß, rund, blaßroth und roth gestrichelt, von starkem, vortrefflichem Muskatellergeschmack. Reif ist sie Ende Septembers. — Sie liebt eine gute, warme Lage, und wird besser an Mauren und Wänden, als an Pfählen. Will man sie aber an Pfählen in Bögen und Zapfen ziehen, so darf der Stock nicht mehr als 2, 3 Schenkel bekommen, und auf jeden Schenkel nur 2 Zapfen und darauf höchstens 3 Augen behalten. ***)

---

*) Der schwarze Weihrauch aus Frankreich hat eine größere Traube und reift zu gleicher Zeit.

**) Der rothe Muskateller aus Spanien hat sehr große Trauben, blaßrothe, ziemlich dicht beysammen befindliche große und runde Beeren. Sie reift Anfang Octobers. — Der aus Italien hat schwarzrothe Beeren.

***) Daß man bey Weinstöcken an Mauren und Wänden 1 oder

6) Malvasier Muskateller. Malvoisié musquée. (Aus der Provence.)

Die Traube ist groß und zottig, die Beere groß und breit, weißgelb, von süßem, edlem, gewürzhaftem Geschmacke. Sie hat den Fehler, daß sie die Nässe nicht gut vertragen kann und daß die Beeren davon aufspringen. Sie reift gegen Ende Septembers. *)

7) Aschgraue Muskateller. (Aus dem Elsaß.)

Die Traube ist schön von Ansehen, groß, lang, gedrungen; die Beere groß, rund, aschfarbig, von vortrefflichem Geschmacke. Sie ist reif gegen Mitte Septembers und nicht genug zu empfehlen.

8) Spanische Muskateller. Schwarze spanische Muskadine.

Eine Extrasorte, die eine kolossalische Traube hat gegen 8 Pfund schwer, mit großen Beeren. Wenn sie an der Wand bis im October hängen bleibt, so hat sie bey ihrer Pracht und Größe an Delikatesse fast keine ihres gleichen.

9) Großer Boromeo. Baromet aus Malaga.

Auch eine der größten Trauben, die ein schönes Ansehen auf der Tafel geben. Die Beeren sind groß, rund, gelblich grün. Sie reift Ende Septembers.

10) Portugiesische Muskateller. Portugiesische Fleischtraube. Von Einigen die weiße Assyrische genannt.

Eine weiße, kolossalische Traube, die wohl 7 Pfund schwer wird. Ihre Beeren sind sehr groß, wie kleine, länglichte Pflaumen, stark bestäubt. Sie bekommen häufig in der Sonne braune Flecken. Die Kerne sind sehr klein

---

ein Paar Schenkel und Zapfen mehr stehen lassen könne, als an Pfählen, versteht sich von selbst.

**) Die Insel Sicilien verschickt viel von ihrem weißen und rothen Muscato di Siracusa oder Malvasier, den man aus Livorno am besten beziehen kann.

und liegen — wenn man die Beere durchschneidet, — in einer Art von einem weißen, markigten Kernhause. Die Beeren sind so fleischig, daß man sie von einander schneiden kann, ohne daß sie den Saft fließen lassen. Ihre Farbe ist gelblich. Die Traube fängt gegen Ende Septembers an zu zeitigen und kann hängen bis es friert, zumal wenn man die Trauben in Papier-Säckchen, die mit Oehl getränkt sind, einbindet. Zum Aufbewahren über Weihnachten sind sie die vorzüglichsten. Der Kamm und die Stiele sind besonders dick und stark, haben erhabene, rauhe, braune Punkte und hängen hart an den Beeren, ja gehen bis in die Mitte mit einer holzigten Faser. Die Blätter sind sehr groß, lebhaft und schön grün, glänzend und sehr stark eingeschnitten. Als Tafel-Traube ist sie vom ersten Range. Sie erfordert aber warme Mauern. Doch zeitigt sie eher, als der Alikant und der weiße Alexander. Von Muskatellergeschmack hat sie bey uns wenig; sie kann bey uns die Portugiesische Fleischtraube heißen.

11) Zibeben-Muskateller von Alexandrien. Muscat à gros grains d'Alexandrie.

Diese wird bey uns nicht immer zeitig; sie erfordert ein gutes Weinjahr und warme Mauern oder Wände der Häuser. Uebrigens ist sie eine große, edle Traube, zottig, die Beeren sind groß, eyförmig, gelb, von einem süßen, ächten Muskatellergeschmack. Sie ist auch deswegen vorzüglich geschätzt, weil sie sich sehr lange aufbewahren läßt. Sie reift im October.

§. 14.

Beschreibung vorzüglicher Tafeltrauben

B. Gutedelsorten.

Nach der Muskateller stehen als Tafeltrauben in vorzüglicher Achtung die Gutedel, in Franken Junker genannt; in Oesterreich Muskateller; in Frankreich Chasselas, Notre Dame, Muscadin. Sie stammen meistens aus Champagne und haben einen flüchtigen Wuchs. Schätzenswerthe Sorten sind:

12) Die grosse spanische Muskatellertraube. Blanc à gros grains.

Obgleich sie Muskateller genannt wird, so gehört sie doch zu den Gutedeln. Sie ist aus der Schweitz, und eine kolossalische Traube bis gegen 7 Pfund schwer, hat runde Beeren, nicht dicht beysammen, ist weissgelb, von süssem gewürzhaftem Safte und reift Ende Septembers.

13) Schwarzer Gutedel. Chasselas noir.

Ihre Blätter sind hellgrün, glatt; die Traube ist groß, gedrungen; die Beere rund, schwarzblau, von einem süssen, angenehmen Geschmacke. Sie reift Ende Septembers.

14) Rother Gutedel. Chasselas rouge.

Diese ist noch vorzüglicher, als ihre Schwester die schwarze. Sie ist ziemlich groß, nicht gedrungen; die Beere ist rund, mittelmässig groß, dunkelroth, von süssem, ziemlich gewürzhaftem Geschmacke. Sie trägt reichlich und reift Anfang Septembers. Die Reben sind zum Theil roth gestreift.

15) Grosser rother spanischer Gutedel.

Er befindet sich am besten an sonnenreichen Mauern und Wänden. Seine Traube ist sehr groß, dichte beysammen. Sie ist reif Ende Septembers.

16) Weisser oder gelber Gutedel. Chasselas blanc.

Die bekannte, an den Häusern häufig gezogene, gute Traube von entschiedenem Werth, die zottig wird, helle, glänzende, süsse und gewürzhafte, runde Beeren hat, mit einer dicken, fleischigten Haut, und Anfang Septembers reift. Sie hat sehr oft unter ihren grossen Beeren, wenn zur Blüthezeit Regen einfällt, viele ganz kleine Beeren, die aber vorzüglich süß und delikat werden. Der Stock ist sehr fruchtbar und bildet ein starkes Gewächs. — Er stammt aus Frankreich.

17) Grüner Gutedel.

Dieser kommt fast ganz mit dem weissen überein; er

hat nur eine grünere, nicht so fleischigte Haut. Jener ist jedoch etwas vorzüglicher.

18a) Die Krachmost. (Aus dem Breisgau.)

Eine vorzügliche Sorte Gutedel. Ihre Traube ist grösser und vollkommener, als die des gewöhnlichen Gutedels; die Beere rund, groß, weißgelb, von einem trefflichen Geschmacke. Sie reift gegen Ende Septembers.

18b) Die Petersilientraube. Weißer Griechischer mit Petersilienblatt. Ciontät. Vitis laciniosa Lin.

Eine ansehnliche zottigte Traube mit runden, weißen Beeren. Ihr Geschmack ist recht gut. Sie treibt stark ins Holz, und trägt daher später Frucht als viele andere. Sie zeichnet sich durch die tief ausgeschnittenen, der Petersilie ähnlichen Blätter aus, und pflanzt sich durch den Saamen in ihrer Art fort.

§. 15.

Beschreibung vorzüglicher Tafelsorten
C. Burgundersorten.

Diese schätzbaren Sorten zeitigen noch eher als der Gutedel. Unter ihnen sind:

19) Clävner. Auvernas noir rouge. (Aus Chiavena oder Cläven.)

Ihre Blätter sind ganz rund, dreytheilig, mit breiten, kurzen Zähnen, die immer etwas röthlich scheinen, blaßgrün mit weniger Wolle. Die Traube ist engbeerig, die Beere rund, klein, schwarz, von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke. Sie ist reif gegen Ende Septembers.

20) Schwarzer Burgunder. Schwarzer Clävner. Auvernas noir.

Die Traube ist mittelmäßig groß; viele sind auch klein. Sie ist engbeerig; die Beeren sind rund und klein, schwarz, süß und delikat. Sie reift von der Mitte Augusts an und wird in den schlechtesten Weinjahren gut. Der Stock ist überaus fruchtbar und verdient vorzüglich eine Stelle in Obstgärten oder an Wohnungen.

21) August-Clävner. Pinau Noirien.

Mittelmäßig groß; hat runde, rothe Beeren, von einem vortrefflichen Geschmacke. Sie reift im August.

22) Müllertraube.

Die Blätter sind daran kenntlich, daß sie beym Aufschliesen wie gepudert sind, und bis zum Abfallen eine weiße Wolle auf sich haben. Die Traube ist nicht groß; die Beere klein, rund, sehr gedrängt, dicht am Kamme, glänzend schwarz, von einem überaus süßen, gewürzhaften Geschmacke. Sie wird reif vom Anfange Septembers bis an dessen Ende. Der Stock ähnlicht ganz dem schwarzen Burgunder, und ist auch so ausserordentlich fruchtbar.

23) Dickschwarze. Trussiaux.

Eine große, engbeerige Traube, mit runden, schwarzen Beeren von süßem, gewürzhaftem Geschmack. Sie reift Ende Septembers.

§. 16.

Vorzügliche Sorten.

D. Zibebentrauben.

Diese edlen Tafeltrauben empfehlen sich schon beym Anblick. Ihre Beeren sind länglicht und haben die Gestalt der Eicheln. Von Geschmack sind sie angenehm süß, aber nicht gewürzhaft.

24a) Die weiße Zibebe.

Eine zottigte, ansehnliche Traube. Sie hat helle, grünlichte, durchsichtige Beeren, die mit Staub bedeckt, etwas länglicht sind, eine sehr dünne, nicht zähe Haut, und vielen, delikaten, süßen Saft geben. Reif wird sie Mitte Septembers. — Der Stock treibt stark in Holz, und wird ein Jahr später tragbar als andere.

24b) Die blaue Zibebe.

Sie stammt aus Spanien. Die Traube ist mittelmäßig groß, hat gedrängte, runde, blaue Beeren von sehr fettem, süßem Geschmacke, und reift Anfang Septembers.

25) Die weiße türkische Zibebe.

Eine unvergleichlich schöne, große und delikate Traube. Sie hat sehr große Pflaumen- oder Eyförmige, gelbliche Beeren und macht eine zottigte Traube, welche einen großen Teller bedeckt. Sie ist fleischigt, voll delikaten, süßen Safts, und reift Anfang Oktobers. — Sie verlangt eine sonnenreiche Mauer.

§. 17.

E. Oesterreicher oder Silvaner.

Davon giebt es weiße, grüne, rothe und schwarze.

26) Grüner Silvaner.

Mittelmäßig groß, sehr gedrungen, kurz, engbeerig, die Beeren grün, an der Sonnenseite bräunlich gesprengt, von einem ausnehmend guten, süßen Geschmack, und härtlicher Haut. Sie wird reif im September, trägt früh und reichlich, und mag wohl die allerfruchtbarste heißen.

27) Schwarzer oder blauer Silvaner.

Mittelmäßig groß, und nicht so sehr gedrungen, als der grüne. Er hat nicht nur Süßigkeit, sondern auch Gewürz. Gestalt und Zeit der Reife hat er mit jenem gemein. Seine Beeren sind schwarzroth. Seine Fruchtbarkeit ist auch sehr groß.

28) Schwarzer Orleaner.

§. 18.

F. Verschiedene frühe und späte Sorten.

29) Rother Traminer. Gris rouge. Fromentin rouge. *)

Die Traube ist klein, engbeerig, hat hellrothe, länglichte, kleine Beeren von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke und reift im September.

30) Ruländer. Gris commun. **)

Eine kleine, gedrungene Traube, mit kleinen, etwas

*) Tramin, ein Dorf am Fluß Etsch in Tyrol. Er heißt auch der Marziminer.

**) Hat ihren Namen von einem Kaufmanne in Speyer, der dieß

leberfarbenen Beeren von einem ausnehmend süßen Geschmacke. Sie reift im September. Der Stock ist sehr fruchtbar, hat aber eine unansehnliche Traube.

31) Die Jakobstraube. Précoce.

Sie stammt aus Champagne, und wird wegen ihrer frühen Reife um Jakobi, zu Ende Julius und Anfang Augusts, so genannt. Eine kleine, zottigte oder weitbeerigte Traube, mit runden, schwarzen Beeren, die süß und etwas gewürzhaft von Geschmack sind.

32) Die St. Lorenztraube. St. Laurent.

Sie ist groß und zottig, mit weissen, wie Pflaumen grossen Beeren, und reift im September. Sie ist die allerschönste Traube, und hält sich bis Weihnachten.

33) Weisser früher von der Lahn.

Hat eine starke, zottigte Traube, mit nicht grossen, runden, weissen Beeren, von süssem, trefflichem Geschmacke. Sie ist reif im September, gehört zu den Gutedlen, und gleicht dem weissen Gutedel gar sehr. Die Beeren sind aber nicht so härtlich, und etwas kleiner.

34) Blauer früher von der Lahn.

Eine kleine, dunkelblaue Traube, mit runden Beeren, von sehr süssem Weingeschmacke. Sie reift im August.

35) Früher blauer Ungarischer.

Seine Traube ist klein, aber süß und angenehm. Sie reift Anfang Septembers.

36) Weisser Portugieser.

Eine treffliche Frucht, die Anfang Septembers reif wird.

37) Der edle Vernaggio. (Aus der Schweiz.)

Eine ansehnlich, grosse Traube, mit grossen, runden, ganz schwarzen Beeren, von trefflichem Geschmacke. Sie reift Ende Septembers, und nach Anfang Octobers.

---

edle Traube zu Anfang dieses Jahrhunderts zuerst in Menge angebauet hat.

38) Lugiana bianca.

Eine grosse vortreffliche Traube, welche Ende Augusts reif wird.

39) Alicant. Alicante.

40) Geißdutten.

41) Rother Heinische.

Ist ausserordentlich fruchtbar. Die Beere hat eine sehr dünne Haut, ist rund, etwas groß und lange Zeit sauer, bis sie sehr reif ist, welches Ende Septembers und im October geschieht.

42) Sapilier oder Nazarener.

43) Anguur Asii, Späte blaue. *)

Die Traube ist von kolossalischer Grösse, schwarz, vollbeerig, gedrungen und im Geschmack von einem ausserordentlich feinen Parfüm.

44) Die Villans-Traube.

Eine lange, zottigte Traube mit runden Beeren von gelber Farbe, die etwas röthlicht werden, von sehr fettem süßem Geschmacke. Sie reift Anfang Augusts.

45) Der Thränenwein. Lacrymae Christi.

Am Vesuv, wo der beste Wein unter den italienischen wächst, hat man von dieser Sorte zwey Varietäten, weisse und blaue. Die weissen (wovon die Reben aus der Insel Cypern dahin gebracht worden sind, auf der einen Seite des Vesuvs bey Resina wachsen) geben den edlen weissen Wein, der Lacrime bianche heißt; die blauen auf der andern Seite des Vesuvs geben den röthlichten Wein, Lacrime rosse. Er ist fett, sehr geistig, und sticht gleichsam auf der Zunge. Er hat ausser seinem lieblichen Geschmacke auch einen guten Geruch und ist sehr gesund. Er wird auch Jungfernwein genannt, weil er aus den ausgelesensten Trauben ohne gewaltsames Pres-

*) Den trefflichen Weinstock hat der berühmte und für die Traubenpomologie zu früh verstorbene Prof. Martini aus Persien mitgebracht.

sen gemacht wird, so daß man den Most thränen- oder tropfenweise sammelt. Die Traube hat runde Beeren von ansehnlicher Größe.

46) Die Astracanische Traube.

Soll eine von den vorzüglichsten und größten seyn. (Aus der Nachbarschaft von Astracan unmittelbar erhalten.) Man hat davon 4 Sorten: a) Grüne Gaißdutten, von den Russen Ziegenzitzen genannt, wegen ihrer ähnlichen Gestalt. Die grünlichweißen Beeren sind ausserordentlich lang, gleichsam zylinderförmig, und messen 3 Pariser Zoll 4 Decimallinien im langen, und 2 Zoll 2 Linien im breiten Umfange. Die Trauben sind zottigt, wie alle astracanischen. Sie sind voll süßen Safts. b) Violettrothe eyförmige. Hat große, süße Beeren, ebenfalls vollsaftig, nicht fleischig; gegen den Stiel sind sie grün. c) Größte runde Sorte. Die Beeren messen 2 Zoll 9 Linien über die Stielgrube und nur 1 Linie weniger im breiten Umfange. Sie haben fließenden überaus süßen Saft. d) Die rundbeerigte Traube. Hat große, kugelrunde, gelblichgrüne Beeren mit weicher Haut. Ihr Geschmack ist sehr angenehm süß. Sie ist zeitig Ende Augusts und Anfang Septembers.

Weiters angepflanzte edle Weinsorten, die aber noch nicht alle getragen haben.

A. Muskatellersorten.

47) Italienischer früher Malvasier.

Eine sehr vorzügliche Sorte, sowohl zum frischen Genuß, als zu Wein. Es ist eine lichtrothe, mit grauem Duft belegte, sehr süße Frühtraube von vollem zuckerhaften Safte. Der Stock wird häufig um Parma, Modena, Bologna, Rom und Mantua gezogen und hat große Vorzüge für den Weinberg; denn er giebt geistigen, weißen Wein, und ist von einer ausserordentlichen Fruchtbarkeit. Wenn der Stock 4 Jahre alt ist, so giebt jedes Fruchtauge 3 auch 4 Trauben, da andere nur eine, höchstens zwey geben. Die Rebe wächst schnell und thut auch in

nordischen Ländern gut; denn er reift, wie der blaue, frühe Burgunder schon in der Mitte Augusts. Daher ist er dem Froste sehr widerstehend.

48) Gelber Griechischer Malvasier.

49) Griechische Weisse mit Petersilienblatt.

50) Grüngelber Muskateller.

B. Gutedelsarten.

51) Königs Gutedel. Chasselas du Roi.

Diese seltene und vortreffliche Tafeltraube kammt aus Afrika ab. Ein Seeofficier verehrte den Stock dem königl. Garten zu Paris. Der König, der die erste Frucht davon aß, fand sie sehr gut und befahl, ihn sorgfältig fortzupflanzen. Daher der Name.

Die Traube ist roth und hat das Charakteristische, daß die Beeren schon etliche Wochen nach dem Blühen, also lange vor der Zeitigung, sich roth färben. Die Beeren sind nicht gedrungen, sondern locker, wie der weiße gewöhnliche Gutedel; er hat auch mitunter kleine Beerchen wie dieser. Ihr Geschmack ist sehr fein. Sie reifen etwas früher, als beym weißen Gutedel. Der Stock ist sehr kenntlich. Gleich beym Anfange seines Wachsthums im Frühjahr werden Rebe, Blattstiele, Ranken rc. schön roth; die Blätter selbst werden in ihren fleischigten Theilen roth melirt.

C. Burgunder-Sorten.

52) Blauer Tokayer.

Dieser ist wegen seiner Süßigkeit und frühen Reife sehr schätzbar; er geräth auch in schlechten Sommern, wo andere nicht zeitig werden. Die Traube ist gedrungen, engbeerig; die Beeren sind klein, sehr süß und delikat. Er reift zu allererst, ist sehr fruchtbar und trägt gar bald.

53) Grauer Tokayer.

Dieser ist noch süßer, übrigens an Traube, an Beeren, Zeitigung rc. jenem gleich.

54) Gelber Melier aus Ungarn.
55) Großer gelber Melier aus Malaga.
56) Grünlich gelber Provensaler.
57) Gelber Bourdelas.
58) Früher weisser Morillon.

D. Ziebeben-Trauben.

59) Weisser Früh-Leipziger.

Eine sehr gute Tafeltraube. Der Stock bildet ein sehr starkes Gewächs, und hängt sich sehr voll, indem oft aus einem Fruchtauge 3 Trauben kommen. Die Traube ist groß und zottig. Die Beeren sind etwas länglicht, von Farbe grünlicht, haben eine dünne, nicht zähe Haut, sind voll Saft und haben nichts Fleischigtes. Sie sind sehr süß und delikat. Die Beeren hängen an sehr dünnen langen Stielchen, wie man sie nicht leicht findet. Die Traube reift zu Anfange bis Mitte Septembers. Die Sorte ist vom ersten Range.

60) Blauer Früh-Leipziger.

Ein kleine Traube mit blauen, süßen Beeren. Sie reift in guten Jahren schon Anfang Augusts.

61) Grosse spanische gelbe Rosine.

62) Gelbe frühe Seviller Zibebe.

63) Alicant.

Dieser bildet ein eben so starkes Gewächs, als seine Traube eine ausserordentliche Grösse erlangt. Seine Blätter sind groß und kürbisartig, die Traube sehr gedrungen, die Beeren groß, breit, schwarz und haben vor der Zeitigung, ehe sie sich ganz mit Saft angefüllt haben, eine seltene Gestalt, wie sonst keine Traubenbeere hat. Sie sind nicht nur ganz breit gedrückt und eckigt, sondern auch in der Mitte tief eingezogen und haben einen Stempelsflecken. Mit der Zeitigung aber dehnen sie sich aus. Der Geschmack ist süß und sehr gewürzhaft, sie erfordern aber einen warmen Sommer, und müssen an die Mauer.

64) Der Oetlinger, Ortliebische, Reichenweiherische, auch Dürkheimer Traube.

Obgleich diese edle Sorte hauptsächlich für den Wein-

berg ist, so verdient sie doch in jeder Sammlung ihren Platz wegen ihrer vielen Vorzüge. Dieser Weinstock wächst 2 Jahre eher als ein anderer, fängt an im dritten Jahre zu tragen, giebt vielen und bessern Wein, als die meisten weissen Sorten. Nebel, Nässe und Kälte im Junius schaden der Blüthe nichts; es fallen keine Beeren ab. Keine Sorte ist so fruchtbar. Jedes Auge treibt 2 bis 3 Trauben, die bis um Michaelis zeitig sind. Der Stock kann in den besten und rauhesten Gegenden gepflanzt werden; er taugt in gute und in magere schlechte Böden, in Thäler und ebene Weinberge, wo der Frost sonst leicht Schaden thut. Seine Trauben zeitigen in jedem Jahrgange. Sie sind engbeerig und dünnhäutig. *)

65) Uva passa nera, Rosine ohne Kern.

E. Früheste Trauben, die meistens im August reifen.

66) Die kleine Spanische.

Eine kleine Traube, wie der blaue Früh-Leipziger, mit runden gedrängten Beeren von einer röthlichen Farbe,

---

*) Von dieser Sorte schrieb mir ein Gartenfreund aus Worms, der viele Weinberge besitzt, daß ihm vor einigen Jahren am 15ten May durch einen Nachtfrost wie in allen seinen übrigen Weinbergen, so auch in demjenigen, den er mit lauter Oetlingern angelegt habe, die Scheine (ausgetriebene junge Reben) ganz verfroren seyen. Er ließ aber wieder frisch schneiden, und seine Stöcke kamen wieder in den schönsten Wuchs mit eben so viel Scheinen, wie das erstemal. Aber am 5ten Juny wurden sie durch den Hagel ganz verschlagen. Er ließ zum drittenmal schneiden; die Stöcke wollten aber Anfangs nicht treiben. Jeder lachte über sein Schneiden, und er selbst gab alle Hoffnung auf. Aber auf einmal fiengen seine Oetlinger wieder an zu treiben, und jeder Stock ohne Ausnahme bekam 5 auch 6 vollkommene Trauben, wurden zeitig, und gaben eine Menge guten Weins, da er von allen übrigen Weinbergen nicht eine Maas erhielt. — „Welcher Nutzen,“ setzt er bey, „für das Allgemeine, wenn diese Traube mehr bekannt wäre? — Allgemein „rathe ich zwar nicht dazu, weil der Wein etwas leichter wird, „wie unser Rießlingwein. Doch ist er nach dem Rießling gewiß der erste Wein.“

die mit einem bläulichten Duft belegt sind. Sie sind sehr süß und reifen Anfang Augusts.

67) Der weiße Süße.

Eine sehr lange, zottigte Traube mit runden, gelben Beeren, von sehr süßem Geschmacke. Sie reift im August.

68) Der weiße Augster.

Eine ungarische Weinsorte und zwar eine lange zottigte Traube, mit eyförmigen, gelben Beeren, die mehr klein als groß sind, von feinem, süßweinigtem Geschmacke. Sie reift im August. Der Stock bildet ein starkes Gewächs und hat sehr große, wolligte Blätter.

69) Die frühe Catalonier.

Eine lange, blaßgelblichte Traube mit 2 Nebentrauben. Er hat viele kleine Beeren von süßweinigtem, eigenem Geschmacke und wird Anfang Septembers reif.

70) Früher Spanischer.

Eine kleine, blaue Traube mit runden Beeren, von sehr süßem, fettem Weingeschmacke. Sie reift Anfang Augusts.

71) Früher Rheinischer.

Eine kleine, blaue Traube mit runden Beeren, von sehr feinem, süßem Geschmacke. Sie reift im August.

72) Persische frühe Korinthen.

Eine kleine Traube mit blaßrothen, runden, sehr gedrungenen Beeren, die sehr fett und süß sind. Reif wird sie im Anfange Augusts.

73) Rosine Madelene.

Eine kleine, blaue Traube mit runden Beeren von sehr süßem Geschmacke und Anfang Septembers reif.

74) Chasselas musqué, der Muskateller Gutedel.

Eine kleine, weißgelbe Traube, mit gedrungenen, runden Beeren und dem feinsten, süßesten Muskatellergeschmacke. Sie reift Ende Augusts.

75) Früher Malvasier aus Spanien.

Eine lange, zottigte Traube mit eyrunden Beeren, die spitzig und weißdurchsichtig sind und einen süßen Saft haben. Sie wird Anfang Augusts reif. — Da der Stock ein sehr starkes Gewächs bildet, und erst das 6te und 7te Auge Tragauge ist, so muß man sich im Schneiden darnach richten und nicht zu kurz schneiden. Uebrigens trägt er sehr gut. Doch muß man ihm die Mauer geben.

76) Der rothe Champagner. Das Rebhühnerauge.

Eine Traube mittlerer Größe, mit gedrungenen, runden, blauen Beeren, die etwas ins Schwarze fallen, mit dem feinsten, süßen Weingeschmacke. Sie wird Ende Augusts reif.

77) Der Pontac. Tinten-Avernas von Cahors.

Sie hat kleine, dunkel schwarzblaue Beeren, deren Saft schwarzroth ist, von einem sehr angenehmen, süßen, fetten Geschmack, der etwas Zusammenziehendes hat. Die Blätter werden roth. Der Stock ist von mittlerer Größe.

78) Die Zwergtraube. Die Sibirische.

Eine kleine, blaue Traube, deren Wuchs zwergartig ist. Sie taugt gut in Scherben.

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Johannisbeerstrauche und Stachelbeerstrauche.

§. 1.

Herkunft und Beschreibung des Johannisbeerstrauchs.

Der Johannisbeerstrauch, welcher mit seinen kühlenden, süßsauren Früchten und Beeren Kindern und Erwachsenen, Gesunden und Kranken so manche Erfrischung und Labung schenkt, und zu so mancherley Delikatessen im

der Conditorey und Küche dient, auch einen trefflichen Wein liefert, hat die Insel Zante zum Vaterlande; er ist erst vor 200 Jahren von da nach England und hernach zu uns gekommen, und nunmehr in allen Gärten wenigstens nach seinen gemeinen Sorten bekannt und angepflanzt. Er gehört zu der Pflanzengattung Ribes, Krausbeere, und nach dem Pflanzensystem des Linné in die erste Ordnung der fünften Klasse, welche Petandria Monogynia genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 5 Staubfäden und einen Staubweg haben.

Es giebt zwey besondere Arten von Johannisbeeren, nämlich:

A. Die schwarze Johannisbeere, auch Gichtbeere genannt, Ribes nigrum, Lin.

Diese beschreibt Linné so: Ribes (nigrum) inerme, racemis pilosis, floribus oblongis, d. i. Ribes, welche unbewehrt ist, und haarigte Blumentrauben mit länglichten Blumen hat, auf welche lockere Trauben von schwarzen Beeren folgen, die etwas grösser sind, als die eigentlichen Johannisbeeren.

B. Die eigentliche Johannisbeeren,

welche der Ritter so beschreibt: Ribes (rubrum) inerme, racemis glabris pendulis, floribus planiusculis, d. i. Ribes, welche unbewehrt ist, und hängende glatte Blumentrauben, und flache Blumen hat, auf welche nach Beschaffenheit der Sorten, entweder rothe oder weiße herabhängende Träubchen von Beeren folgen, die im Junius oder Julius reif werden.

Der Johannisbeerenstrauch erreicht eine Höhe von 6 bis 7 Fuß, wächst buschigt und theilt sich unten in viele Zweige. Seine Blätter sind dreylappig, und seine Blüthen fünfblätterig; sie hängen an dünnen Fäden. Er trägt sowohl am jungen als alten Holze, und oft treibt er seine Früchte unmittelbar aus den Knospen der jungen vorjährigen Zweige; am reichlichsten aber trägt er sie an

einer Art von Fruchtträgern, welche am alten Holze befindlich sind. Seine Fruchtzweige bleiben viele Jahre tragbar.

Er nimmt mit jedem Boden vorlieb, und läßt sich die schlechteste Lage gefallen; allein in einem guten, frischen, lockern Boden wächst er viel freudiger, und trägt weit mehr, schönere und bessere Früchte, als im schlechten Lande.

Gar zu alte Stöcke bringen gemeiniglich kleine und schlechte Früchte. Man muß daher die alten Schenkel in der Erde abschneiden und aus den Wurzelschossen, wenn sie deren nicht schon haben, neue Stöcke erziehen, oder nach verneuerter Erde andere an ihre Stelle setzen.

Es giebt grössere Sorten Johannisbeeren, welche billig von den kleintraubigten und kleinbeerigten einen Vorzug haben. Sie sind weniger sauer, und überhaupt angenehmer zu essen, als die kleineren.

Der Johannisbeerstrauch trägt in den meisten Jahren reichlich; er leidet nicht leicht vom Froste, taugt daher vorzüglich in die Nordländer zu Wein. Fehljahre giebt es im Ertrage bisweilen, wenn in seiner Blüthezeit, die Anfang May's ist, viele kalte Regen einfallen, wovon sie viele Beeren verlieren.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Es ist nichts leichter zu erziehen, als dieses Gesträuch. Man darf nur 1 bis 2 Fuß lange junge Zweige, (Sommerlatten) unter einem Gelenke, Knoten oder Auge gerade abschneiden, im Herbst oder Frühjahr, und bis auf ein Drittheil ihrer Länge in die Erde an einem schattigten Ort stecken; sie ziehen dann Wurzeln.

Ausserdem treiben sie sehr viele Wurzelausläufer, wovon diejenigen, welche einen hohen und starken Schuß gethan haben, schon im Herbst abgenommen und verpflanzt werden können.

Auch durch Ableger lassen sie sich sehr gut fortpflanzen. Man beugt im Herbst oder Winter niedrig stehende Zweige 3 Zoll tief bis an die Spitze in die Erde, wo sie dann Wurzeln schlagen und im folgenden Herbst abgenommen und reihenweise in die Pflanz- und Baumschule

versetzt werden können. Beym Verpflanzen können sie sämmtlich um ein merkliches tiefer gesetzt werden, als sie vorher gestanden haben. Denn da diese Strauchwerke, wie das folgende, ihre besten Wurzeln aus dem jungen Holze oder aus den Sommerlatten treiben, so wurzeln sie und treiben viel stärker, als wenn sie in ihrer ersten Tiefe gesetzt werden.

Man kann sie ziehen und schneiden, wie man will: hochstämmig, d. h. zu Bäumchen von 2, 3 und 4 Fuß Schafthöhe, kesselförmig, kugelförmig, als Busch, Spalier, Fächer rc. Die hochstämmigen Büsche werden mit einem einzelnen Schafte erzogen und ihnen anfangs gegen 2 Fuß hoch alle Seitenzweige genommen. Alsdann läßt man sie oben Zweige treiben und eine regelmäßige Krone machen, ohne die Aeste eher zu verstutzen, als bis die Krone ihre völlige Höhe erreicht hat. Soll die Krone kesselförmig gezogen werden, so schneide man die in der Mitte derselben stehenden Zweige heraus, damit die äußern Zweige in einer regelmäßigen Entfernung in einem Zirkel ringsumher stehen. Bey kugelförmigen Kronen wird ebenfalls darauf gesehen, daß die Zweige in einem regelmäßigen Abstande von Außen und Innen erzogen werden. Weiterhin muß man nicht nur den Schaft rein erhalten, und alle Wurzelausläufer wegnehmen, sondern auch in der Krone alle unregelmäßige und über andere Zweige herwachsende junge Schossen, deren sie sehr viele treiben, muß man ausschneiden und nur eine mäßige Anzahl junger regelmäßiger Triebe muß man, ohne sie zu verkürzen, bis an den Winter lassen. Bey dem Hauptschnitte im Frühjahr aber muß man ihnen die im vorigen Sommer etwa zu viel gelassenen oder unregelmäßigen jungen Schossen glatt am Holze wegschneiden, nur die regelmäßigen beybehalten, und zugleich an jedem Zweige einen jungen Trieb zum Leitreise stehen lassen. Allzu lange, zu weit umschweifende und dergleichen unregelmäßige Zweige, unfruchtbar gewordenes Tragholz rc. wird abgeschnitten, die gesunden Fruchtträger aber werden geschont. Fehlt es nicht an Raum, so läßt man die obern Leitreiser unverkürzt, und sie in die Höhe und Weite frey fortwachsen; hat aber der Busch seine mäßige Größe, die er haben soll, so können sie nach Gefallen verstutzt und im März können an allen Zweigen

die Spitzen abgeschnitten werden, um dadurch sowohl ihre Rundung zu bilden, als das Fruchttragen zu vermehren. Bey solchen Johannisbeersträuchen, welche an Mauren und Spalieren fächerförmig gezogen werden sollen, werden die Seitenzweige vier bis fünf Zoll von einander entfernt, waagrecht oder radspeicherartig in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet, bis zu ihrer vollkommenen und bestimmten Grösse. Alsdann nimmt man ihnen im Sommer alle vorn herauswachsenden, oder sonst unregelmäßigen oder überflüssigen jungen Triebe, und läßt ihnen nur einige regelmäßige Seitenzweige oder zu Leitreisern dienliche Schossen, ohne sie jetzt zu verkürzen. Im Winter werden alle überflüssige, abgestorbene oder unregelmäßige Zweige glatt am Holz weggeschnitten; alle noch tragbaren Fruchtträger aber werden geschont und alle Zweige entweder verkürzt, oder wenn noch Raum da ist, nach ihrer Bestimmung fortgeleitet.

Will man die Johannisbeerenfrüchte, zumal die grossen Holländischen, in ihrer Grösse und Schönheit erhalten, so müssen sie nicht nur in einem fetten, guten Boden gepflegt, sondern auch alle 2 oder 3 Jahre muß ihr altes Holz ausgeschnitten und in jungem Holz erhalten werden, sonst werden sie so klein, als fast die gewöhnlichen.

Will man frühzeitig Johannisbeeren haben, so darf man nur einige in eine südliche Lage an die Mauer setzen, andere in eine westliche und östliche, und wenn man spät reife verlangt, in einen gegen Mitternacht gerichteten Stand. Außerdem aber hat diese Frucht die Art an sich, daß sie, obgleich sie überreif ist, nicht nur keinesweges abfällt, sondern auch in ihrer Güte und in ihrem Geschmack zunimmt, wenn man sie am Holze hängen läßt. Man kann sie gar lange bis im September, wenn sie schattigt stehen, am Stocke hängen lassen, und oft sie erst spät am besten benutzen.

§. 3.

Anwendung der Johannisbeeren zu Wein.

Die Johannisbeeren, vorzüglich die rothen, dienen zu einem vortrefflichen Wein. Man sammlet sie, wenn sie vollkommen reif sind, nach dem Thau, läßt sie etliche Stunden an der Sonne liegen, beert sie ab, wirft

sie in ein aufgeschlagenes Faß, und zerstampft sie darin mit einem hölzernen Stößer. Wegen der Dicke des Safts gießt man nach Verhältniß der Menge etwas Wasser zu, bis es dünn genug ist; (denn ohne einen gewissen Grad von Flüssigkeit kann die Gährung nicht ordentlich vor sich gehen). Das Faß läßt man an einem warmen Orte stehen, deckt es mit einem Sacke zu, und legt den Faßboden darauf. Nach wenigen Stunden erfolgt eine Gährung, die Masse bläht sich auf und steigt in die Höhe. Sobald sich nun die Masse wieder setzt, wonach man fleißig sieht, so wird die Flüssigkeit in kleine Fässer abgezapft und in Keller gelegt. Man legt die Spunten nur oben auf, damit die Gährung vollendet werde; so wie sich der Wein setzt, so füllt man sie mit dem gleichen Weine auf, wovon man zurückbehält. Läßt die Gährung nach, so spündet man nach und nach zu, doch nicht ganz, bis die Gährung geendet ist und man kein Sausen mehr hört. Nach 2 Monaten wird der Wein abgezogen, und wieder fest verspündet, oder auf Bouteillen gelegt, die den Tag zuvor wohl gereinigt und mit etwas Franzbränntewein ausgespühlt worden sind.

Man kann ihn auch dem kostbaren Maderawein ähnlich machen, wenn man halb Johannis- und halb Stachelbeeren nimmt. Diese werden zusammen gequetscht, auf 30 Pfund 12 bis 15 Pfund Wasser gegossen; alsdann werden sie etwa 16 Stunden lang ruhig stehen gelassen, und darauf ausgepreßt. Die Flüssigkeit wird in ein verhältnißmäßiges Fäßchen gefüllt, das an einem mäßig kühlen Orte in Ruhe stehen muß, bis sie klar ist. Sobald dies erfolgt, so wird die Flüssigkeit, ohne das Fäßchen zu bewegen, auf ein anderes Fäßchen gezogen, und etwa auf 7 Pfund Saft, 1 Pfund starker Franzbranntwein gegossen, beydes wohl vermischt, und das Fäßchen zugemacht. Nach Verlauf von 3 Monaten hat man einen vortrefflichen Wein. — Wer ihn gern süß haben will, kann dem Zusatze des Weingeistes eine beliebige Portion Zucker hinzufügen.

§. 4.

Beschreibung verschiedener Sorten Johannisbeeren.

1) Die schwarze Johannisbeere. Gichtbeere. Groseiller à fruit noir.

Dieser Strauch hat grössere Blätter, als derjenige der gemeinen Stachelbeeren. Ihre Oberfläche ist ebener und die Zähne sind lange nicht so spitzig; sie haben einen starken Geruch, so wie das Holz selbst, wenn es nur ein wenig gerieben wird. Die Beeren sind viel grösser, als die ordentlichen Johannisträubchen, pechschwarz, dunkel und haben einen, manchem Gaumen nicht angenehmen, wachholderbeerartigen Geschmack, so wie Holz und Blätter einen sehr starken Geruch haben. Indessen finden sie doch manche Liebhaber und sind gesund. Vornehmlich dienen sie zur Arzeney; das Holz wird wider die Gicht häufig gebraucht, im Wasser gekocht und getrunken. Sie reifen im Julius. Sie sind nicht sogleich reif, süß und gut, sobald sie schwarz sind; sie müssen noch eine Zeit hängen und erst weich seyn.

2) Die schwarze Johannisbeere mit dem makulirten Blatte.

Dieser Strauch macht ein buntes Ansehen unter den übrigen. Seine Blätter sind sämmtlich mit sehr vielen kleinen, gelben Strichen und Punkten gleichsam bespritzt. Uebrigens ist die Frucht wie die gewöhnliche schwarze, nur etwas kleiner.

3) Die schwarze Virginische Johannisbeere. Die Amerikanische, schwarze Johannistraube. Groseiller de Virginie. Ribes Americanum nigrum. *)

Diese hat etwas kleinere Blätter und kleinere Beeren, ist aber von eben dem Geschmacke und Geruche.

4) Gemeine rothe Johannisbeere. Groseiller à fruit rouge.

---

*) Ihr botanischer Name ist: Ribes Campanulatum.

5) Gemeine weiße Johannisbeere. Groseiller à fruit blanc.

6) Gemeine fleischfarbene Johannisbeere. Groseiller à petit fruit couleur de chair.

7) Gemeine perlfarbne Johannisbeere. Groseiller à fruit perlé.

Sämmtliche Sorten sind in allen Gärten bekannt.

Vorzüglicher sind:

8) Große holländische rothe Johannisbeeren.

Diese sind, etwas größer von Beeren, und haben lange Trauben. Auch ist das Gewächs der Staude viel stärker und ansehnlicher.

9) Große weiße holländische Johannisbeeren. Groseiller à gros fruit blanc.

Diese sind, wie überhaupt die weissen Johannisbeeren, süßer als die rothen. Sie machen eine vorzügliche Sorte aus.

10) Fleischfarbene oder blaßrothe Champagner Johannisbeere. Groseiller à gros fruit couleur de chair.

11) Perlfarbige Johannisbeeren. Groseiller à fruit perlé.

12) Großbeerigte weiße Johannisbeere mit purpurrothen Linien.

Jede Beere scheint gleichsam in 8 gleiche Theile getheilt zu seyn, wovon wechselweise 4 Theile ganz weiß, und 4 Theile ganz roth sind, und dem Auge ein sehr liebliches Ansehen gewähren. Ihr Saft ist süßsäuerlich in dem Grade, als ob man halb weiße und halb rothe Johannisbeeren äße. Gewächs, Blatt und Holz kommt übrigens auch mit den andern überein.

13) Man hat auch Spielarten von rothen und weissen Johannisbeersträuchen, die weißgefleckte und

gelbgefleckte Blätter haben. Sie sind blos zur Zierde; die Früchte haben nichts voraus.

§. 5.

Vom Stachelbeerstrauche.

Der Stachelbeerstrauch (Ribes Grossularia L. Ribes Grossularia aculeata, Groseiller épineux) gehört auch zum Geschlecht der Johannisbeere. Obgleich sein äußerliches Ansehen von dem des Johannisbeerstrauchs sehr verschieden ist, so sind doch alle Charaktere dieselben, und keine andere Verschiedenheit findet hier statt, als daß die Theile größer oder kleiner sind. Es ist auch ganz wahrscheinlich, daß die edleren Sorten des Stachelbeerstrauchs ebenfalls mit dem Johannisbeerstrauche von der Insel Zante nach England kamen, weil daselbst die schönsten und größten Arten befindlich sind, die bey uns bis jetzt noch selten waren.

Es giebt aber verschiedene Arten (Species) von Stachelbeeren, welche wieder besondere Sorten (Varietas) unter sich haben.

Die erste Art ist:

1. Die Gartenstachelbeere, Klosterbeere, gemeine weiße Stachelbeere, Ribes Grossularia Lin. welche Linné botanisch so beschreibt: Ribes (Grossularia) ramis aculeatis, petiolorum ciliis pilosis, baccis hirsutis, d. i. Ribes, mit dornigten Aesten, mit Blattstielen, die mit Haaren eingefaßt sind, und mit zottigten oder rauhen Beeren. — Sie hat einen niedrigen, strauchigen Stamm, welcher sich ganz niedrig in sehr viele Zweige vertheilt, eine buschigte Krone macht, und mit Stacheln besetzt ist. Seine Blätter sind etwas klein, dreylappig, und die Stiele mit Haaren eingefaßt. Seine Blüthe ist klein und grünlicht, und daraus folgen Beeren, die mit kleinen Härchen besetzt sind.

2. Rothe, rothbraune Stachelbeere, Ribes reclinatum Lin. Sie wird von Linné so beschrieben: Ribes (reclinatum) ramis subaculeatis reclinatis, pedunculis bractea tri-

phylla, d. i. Ribes, deren Zweige zurückgebogen, und nur mit wenigen Stacheln besetzt, deren Blumenstiele mit einem dreyfachen Deckblättchen versehen sind. Der Stamm ist niedrig, strauchig, mit niederhängenden, nur wenig stachlichten Zweigen. Seine dreytheiligen Blätter sind breit und haben an ihren Stielen ein dreyfaches Deckblatt; die Blüthenblumen sind klein und grünlicht.

3. Wilde oder kleine Stachelbeere, Ribes Uva crispa Lin. wie er so beschreibt: Ribes (Uva crispa) ramis aculeatis, baccis glabris, pedicelles bracta monophylla, d. i. Ribes, mit stachlichten Zweigen, glatten Beeren, und Blumenstielen, welche mit einem einfachen Deckblättchen versehen sind. Sie hat einen strauchigen Stamm, mit Stacheln besetzte Zweige, dreytheilige, glatte Blätter, die an den Stielen ein einzelnes Deckblatt haben.

4. Stachlichte oder kleine amerikanische Stachelbeere, Ribes oxyacanthoides Lin. von ihm so beschrieben: Ribes (oxyacanthoides) ramis undique aculeatis, d. i. Ribes, mit Zweigen, welche auf allen Seiten mit Stacheln besetzt sind. Sie hat einen strauchigten Stamm, dessen Zweige überall mit Stacheln besetzt sind, und etwas grosse, wie Weißdornblätter dreylappigte Blätter.

Der Stachelbeerstrauch thut fast in jedem Boden gut, liebt aber vorzüglich eine schwarze, lockere Gewächserde. Er wächst 3 bis 4 Fuß hoch, treibt niedrige Zweige, und macht eine sehr buschigte Krone. Seine Beeren trägt er am jungen und am alten Holze, sowohl unmittelbar aus den Augen seiner Sommerlatten, als auch an kleinen Fruchtträgern, die an den 2, 3 oder mehrjährigen Zweigen stehen. Er ist der erste, der im Frühjahr hervortritt, gegen die Witterung sehr dauerhaft ist, und dessen Früchte ebenfalls sehr angenehm sind, die sowohl frisch gut schmecken, als auch zum Einmachen mit Zucker oder in Essig rc. angewendet werden, vorzüglich aber einen angenehmen Wein geben.

§. 6.

Fortpflanzung und Erziehung der Stachelbeersträuche.

Man kann die Stachelbeersträuche eben so leicht, wie die Johannisbeeren, aus Wurzelausläufern, aus abgeschnittenen Zweigen, und aus Ablegern erziehen. Sie treiben alle Jahr sehr viele Wurzelausläufer; diese können im Winter oder Frühjahr ausgegraben, ihre gekrümmte oder schwache Spitze kann ein wenig verstutzt, und entweder in die Baumschule oder sogleich auf ihre bestimmte Plätze versetzt werden. Ihr Schaft muß nachher von Nebenschossen rein gehalten werden; ihrer Krone aber muß man die unregelmäßigen neuen Schossen nehmen und sie so ziehen, daß ein Hauptzweig einen halben Fuß von dem andern entfernt sey, und weiter nichts an ihnen verkürzen, als einzelne zu lang ausschweifende Zweige. Sie fangen schon im andern Jahre an zu tragen.

Will man sie aus abgeschnittenen Zweigen fortpflanzen, so wähle man aus den obern Zweigen starke und gerade Schossen aus, schneide diese 1 bis 2 Fuß lang ab, und pflanze sie reihenweise in ein schattigtes Land, und zwar frühzeitig im Frühjahr, ehe der Stock treibt. Die Herbstpflanzung mißräth fast ganz; kaum schlägt der fünfzehnte Theil an. Aber bey der Frühjahrspflanzung bleiben von hundert Schnittlingen kaum zehn zurück.

Eben so leicht schlagen die Ableger an, wenn man niedrige Seitenzweige zu aller Zeit in die Erde einlegt, und im folgenden Herbst verpflanzt.

Wer neue Sorten und Spielarten erziehen will, muß den Samen aussäen, welcher aus den zerknirschten Beeren großer edler Sorten genommen, und in Wasser ausgewaschen ist. Er wird auf Papier gelegt, und dann läßt man ihn so abtrocknen. Im Herbst oder Frühjahr säet man ihn auf ein gutes trockenes Land, und bedeckt ihn mit Erde einen halben Queerfinger hoch. Sind die Pflanzen einer Spanne hoch gewachsen, so werden sie ausgehoben, und an den Ort ihrer Bestimmung gesetzt. Die Stöcke dürfen nicht zu nahe stehen. Je freyer und einzelner sie stehen, desto größere und wohlschmeckendere Früchte kann man davon erndten. Will man aber neue

Sorten erziehen, so thut man besser, wenn man die ausgesäeten Stöcke auf dem Beete die erste Frucht tragen läßt, welches zuweilen schon im zweyten Jahre, gewöhnlich aber im dritten geschieht. Den Samen säet man entweder so geräumig, als nöthig ist, oder man zieht hernach die allzu dick stehenden Pflanzen aus, und verpflanzt sie nur einstweilen.

Die Fruchtstöcke müssen 3 Fuß weit von einander gesetzt werden, weil sonst die Ausschläge nicht Raum genug haben. Wenn sie aber einzeln stehen können, so ist es noch besser, nicht allein der Luft und Sonne, sondern auch der Raupen wegen, damit ein davon befallener Stock eher gereinigt werden kann, und nicht sofort alle andern ansteckt.

Ihre Wartung und Behandlung kommt fast mit derjenigen der Johannisbeersträuche überein. Nur da sie noch stärkern Hang zum Treiben haben, und eine Menge Sommerlatten treiben, so muß man fleißig die unregelmäßigen Zweige ausschneiden; man darf aber die Zweige nicht ohne Unterschied, viel weniger mit der Hagscheere, verstutzen, sonst treiben sie im folgenden Sommer unzählige unnütze Schossen, und die Krone wird ein Wirrwarr, worin kleine schlechte Beeren wachsen. Man muß vielmehr die Krone immer dünn und inwendig stark ausgehöhlt halten, die Hauptzweige 6 Zoll von einander stehen lassen, im Junius oder Julius die gedrängt erschienenen und unregelmäßigen Triebe glatt am Holze wegschneiden, dieses beym Winterschnitt oder im März wiederholen, und nur die kleinen Augenträger schonen; von den Hauptzweigen aber dürfen nur die allzu weit in die Länge gewachsenen über einem schicklichen niedern jungen Schusse, das zum Leitreise dienen kann, verstutzt werden. Oder man lasse immer einen Schuß 4 bis 5 Fuß hoch gerade in die Höhe gehen, und schneide ihn gut aus, so daß die langen Federn 5 Zoll über einander gleichmäßig nach allen Seiten stehen, welches auch sehr bequem beym Pflücken ist. Man umgrabe die Stöcke alle Jahre gut und dünge sie dabey jedesmal stark, um sie kräftig zu erhalten, und so vor Blattläusen zu sichern, welche die Früchte eckelhaft machen. Wenn nach und nach einzelne

Zweige zu alt werden, und nicht mehr recht gut, oder kleine Beeren, tragen, so werden diese Zweige rein weggenommen und auf dem Kopfe der Krone werden an ihre Stelle andere junge Schossen gezogen. Der Schaft muß von Nebenschossen rein gehalten und die Wurzelausschläge müssen fleißig ausgerottet werden. Oder man verjüngt den alten Stock dadurch, daß man ihn nahe an der Erde abschneidet und einen neuen jungen Schößling in die Höhe gehen läßt. Diese werden viel höher und stärker, als andere Stämme, und wenn man sie bis 3 Fuß über der Erde ausschnadelt, so kann man sie zu einer Höhe von 6 Fuß und mehr treiben. Man kann auch fächerförmig gezogene Stöcke in eine warme Lage an die Mauer setzen, um frühzeitige Beeren zu erhalten.

Zieht man Stachelbeeren in Hecken, so muß alle Jahr das alte Holz, an welchem die Raupen Eyer anzulegen pflegen, wohl ausgeschnitten und die Hecke schicklich verdünnt werden.

§. 7.

Oekonomische Anwendung der Stachelbeerfrüchte zu Wein, Brantwein und Essig, (Ein Wink für die Nordischen Länder.) *)

Die Stachelbeeren geben einen vortrefflichen Wein. Wenn sie vollkommen reif sind, so werden sie gequetscht. Anfangs scheinen sie wenigen Saft zu haben; sie bleiben dick, wie ein Brey, bis zum vierten Tage, wo man sie pressen kann. Auf die Trester schüttet man noch den zehnten Theil Aepfelwein, (wenn man ihn hat, oder in

*) Welch einen nützlichen und erwünschten Weinbau kann nicht diese Stachelbeerpflanze solchen kalten Ländern gewähren, wo die Kälte den Weinstock nicht zur Reife kommen läßt und daher auch kein Obst, guten Obstwein liefert? — Diese Pflanze trägt nicht nur alle Jahr, und zwar sehr viele und große Früchte in ihrer Art, sondern sie werden auch in kurzer Zeit reif. Sie ist den Gefahren des Weinstocks nicht unterworfen, verfriert nicht, erfordert wenige Arbeit, ist leicht fortzupflanzen ꝛc. Billig sollte man ganze Weinberge mit englischen Stachelbeeren anlegen, so wie auch zugleich mit Johannisbeeren. Schon sind in Curland, Riga ꝛc. beträchtliche Anlagen gemacht, und der davon verfertigte Wein findet großen Beyfall.

dessen Eröffnung, so viel Wasser,) und preßt sie nachmals durch. Von 10 Maaß Stachelbeeren erhält man auf diese Art 9 Maaß Most, der wie ein Weinmost süß ist, dabey nur anfangs etwas herbe schmeckt. Wenn man aber diesen Most 6 Wochen lang in einem Fäßchen im Keller liegen läßt, ihn dann auf Bouteillen zapft und wieder 6 Wochen in einem guten Keller im Stande liegen läßt, so kann man kaum glauben, welch ein delikater Wein er wird, und wie angenehm er schmeckt. Wie er dem Maderawein ähnlich zu machen ist, (durch Vermischung rc. mit den Johannisbeeren) habe ich bey diesen vorhin gemeldet.

Macht man von diesem Stachelbeerweine Brannt- wein, so erhält man so viel davon, als von Traubenwein; er schmeckt aber weit lieblicher, als der Weingeist. — Der Essig davon wird dem besten Weinessig gleich.

§. 8.

Beschreibung der verschiedenen teutschen Sorten Stachelbeeren.

1) Kleine frühe schwarzrothe Stachelbeere.

2) Rothe haarigte Stachelbeere.

Diese Sorte wird vorzüglich geachtet; sie kommt auch früh.

3) Rothe glatte Stachelbeere.

4) Zwetschenfarbige, oder schwärzlich blaulichte Stachelbeere.

5) Rothe himbeerfarbige Stachelbeere.

6) Groser Mogul, oder gelberlohfarbige Stachelbeere.

7) Frühe grüne haarigte Stachelbeere.

Man hält diese Sorte vor andern werth.

8) Grüne glatte Stachelbeere.

9) Grüne Gascogner-Stachelbeere.

10) Grüne Himbeeren-Stachelbeere.

11) Frühe bernsteinfarbige Stachelbeere.

12) Grosse gelbe ovale Stachelbeere.
Eine gute Art, die geschätzt wird.

13) Grosse runde bernsteinfarbige Stachelbeere.

14) Haarigte bernsteinfarbigte Stachelbeere.

15) Gemeine weisse, oder krystallhelle Stachelbeere.

16) Grosse weisse krystallhelle Stachelbeere.
Diese ist auch eine der vorzüglichsten Sorten.

17) Weisse mit Adern gezeichnete Stachelbeere.

18) Grosse Rumbullion-Stachelbeere.

19) Grosse Eisenkrämer-Stachelbeere.

20) Glatte Eisenkrämer-Stachelbeere.

21) Grosse kugelrunde haarigte Stachelbeere.

Verschiedene neu angepflanzte vorzügliche teutsche Stachelbeeren.

22) Die grosse, graue, rauhe.
23) Die rothe, rauhe.
24) Die dicke, runde, grüne.
25) Die goldgelbe, länglichte, späte.
26) Die länglichte, glatte, frühe, grüne.
27) Die glatte, länglichte, braune.
28) Die weisse, durchsichtige.
29) Die olivenfarbige, länglichte, rauhe.

§. 9.

Klassifikation und Verzeichniß der englischen Stachelbeersorten.

Da es theils schwer hält, die teutschen Sorten Stachelbeeren in ihrer Aechtheit und Ordnung zusammen zu bringen, weil selbst Pomologen auf diesen nicht so wichtigen Theil der Obstkunde, obgleich er zum Ganzen gehört, wenige Aufmerksamkeit verwendet haben, und weil auch die Anzahl der guten und feinen Sorten teutscher Stachelbeeren nicht groß ist; so habe ich mir aus der ausserordentlich großen Anzahl von 291 Sorten jetzt in England bekannter und beliebter Stachelbeersorten einstweilen etliche und sechzig von den größten und feinsten Sorten dieses Beerenobstes aus England, (wo es viele Liebhaber desselben giebt, und wo gleichsam die erste Quelle ihrer Erziehung ist) ächt und von sicherer Hand angeschafft, um sie in den Gegenden Teutschlandes und vorzüglich in den nordischen Ländern bekannter und gemeiner zu machen. Hier im Verzeichnisse sind sie mit einem Sternchen bezeichnet.

Die Klassifikation ist ganz einfach, nämlich folgende:

A. Rothe, auch fast schwarze, (von Nr. 1 bis 145). — an der Zahl 145 Sorten.

B. Weiße, (von Nr. 146 bis 189). — an der Zahl 44 Sorten.

C. Grüne, (von Nr. 190 bis 242). — an der Zahl 53 Sorten.

D. Gelbe und Ambrafarbige, (von Nr. 243 bis 291). — an der Zahl 49 Sorten.

Alphabetisches Verzeichniß.

A. Rothe, mit unter auch fast schwarze.

1. Ackerley's Rodney, A. Rodney.
2. Ackerley's seedling, A. Samenbeere.

*3. Adam's Cheshire-sheriff, A. Landvogt von Cheshire.
4. Alexander the Great, Alexander der Grosse.
5. Andrew's conqueror, A. Eroberer.
6. Ashton's seedling, A. Samenbeere.
7. Ashton's red globe, A. rothe Kugel.
8. Astley's seedling, A. Samenbeere.
9. Beaufremont.
10. Beggar lad, der Betteljunge.
11. Blak walnut, die schwarze Nuß.
12. Blak eagle, der schwarze Adler.
13. Blak bull, der schwarze Otter.
14. Blak ram, der schwarze Widder.
15. Blak king, der schwarze König.
*16. Blak virgin, die schwarze Jungfer.

Sie ist rund, dunkelbraunroth, bey starker Reife fast schwarz und sehr gut von Geschmack.

17. Blak dragon, der schwarze Drache.
18. Blackley's swing'em, B. Schwinger.
*19. Boardman's royal oak, Bordmanns königliche Eiche.

Die Beere ist sehr groß, länglicht, haarigt, sehr gut und eine frühe Sorte.

*20. Bradshaw's red top, B. Rothkopf.

Dunkelroth, mittelmäßig groß, länglicht, glatt und eine frühe Sorte.

21. Calderbank's red, C. Rothe.
22. Calderbank's seedling, C. Samenbeere.
23. Carpenter, der Zimmermann.
24. Carthington's conqueror, C. Eroberer.
25. Champaign, die Champagner.
26. Cheadle's surprise, C. Ueberraschende.
*27. Cheetham's bright Venus, Ch. glänzende Venus.

Sehr groß, länglicht und glatt.

28. Clarke's seedling, C. Samenbeere.

29. Clyton's Britania, C. Britannische Stachelbeere.

*30. Coe's Anabal, C. Hannibal.

Eine rothe, sehr grosse, eyförmige, auch runde, glatte Beere, mit einem angenehmen Rosen-Parfüm. In manchen Jahren wird sie fast schwarz. Sie gehört in den ersten Rang.

31. Crimson's Walnut, C. Wallnuß.

32. Damson, die Damaszenerpflaume.

*33. Down's cheshire round, D. runde Schesterbeere.

Blaßroth, mit weissen Adern, groß, rund, und ganz glatt. Sie ist eine späte Sorte, die Ende Augusts reift.

*34. Dickinson's Saphir, D. Saphir.

Eine rothe, getüpfelte, mit vielen rothen Härchen besetzte, sehr wohlschmeckende Beere.

*35. Elliot's red hot ball, E. rothe Feuerkugel.

Sie ist groß, rund und wenig behaart. In manchen Sommern wird sie fast schwarz.

36. Fox's royal, F. Königliche.

37. Gerriots Achilles, G. Achilles.

38. Gill's first seedling, G. erste Samenbeere.

39. Gill's second seedling, G. zweyte Samenbeere.

40. Gorton's Emperor, G. Kaiser.

41. Gorton's non such, G. Unvergleichliche.

42. Gregory's perfection, G. Vollkommene.

43. Gregory's supreme, G. Vornehmste.

44. Gregory's Great Britain, G. Großbritannien.

45. Gregory's conqueror, G. Eroberer.

46. Halmon's dum ling, H. Kloß.

47. Heart of oak, die dicke Eichenbeere.

*48. Hector, der Hector.

Groß, schön rosenroth, länglicht, stark roth behaart, wohlschmeckend. Sie kommt etwas spät.

49. High sheriff, der Oberamtmann.

*50. Hippard's attractor, H. Anziehende.

Schön hell rosenroth, groß, rund, bisweilen länglicht, und haarigt. Sie reift Anfang Augusts.

51. Hogbean's king, H. König.

52. Holt's regulator, H. Oberaufseher.

*53. Hulton's great Caesar, H. großer Cäsar.

Eine große, runde, hellrothe, mit vielen rothen Haaren besetzte, spätreifende Beere.

54. Jakson's hero, J. Held.

55. Jakson's slim, J. Dünnhäutige.

56. Jakson's scarlet seedling, J. Scharlachsamenbeere.

57. Jared's Achilles, J. Achilles.

58. Jared's Admiral Kepple, J. Admiral Keppler.

*59. Johnson's twig'em, J. Schößlingbeere.

Rosenroth, groß, rund, dünn behaart.

60. Johnny lad, das Hännschen.

61. Kenyon's Sampson, K. Simson.

62. Knight's Col. Tarleton.

*63. Knight's scarlet seedling, K. Scharlachsamenbeere.

Scharlachroth, groß, lang, dünn behaart. Sie ist sehr gut, wird aber spät reif, nämlich Mitte Augusts.

64. Lancashire farmer, der Pachter von L.

65. Late red, die späte rothe.

66. Late damson, die späte Pflaumenbeere.

67. Layforths seedling, L. Samenbeere.

68. Lee's red lion, L. rother Löwe.

69. Lee's black, L. Schwarze.

70. Lincolnshire tup, L. Widder.

71. Little John, der kleine Hanns.

72. Livesey's Ducke William, L. Herzog Wilhelm.

73. Lomak's victory, L. Siegende.

74. Malkin wood, die schmutzige Waldnymphe.

*75. Mason's Hercules, M. Herkules.

Eine treffliche Sorte. Sehr gross, kugelrund, fast ganz glatt, schwarzroth, sehr wohlschmeckend.

76. Mather's Admiral, M. Admiral.
77. Mather's Alexander, M. Alexander.
78. Mather's blacks lady, M. schwarzes Fräulein.
79. Monk's Charles Fox, M. Carl Fox.
80. Monk's Watkin.
81. Mongrel, die Bastardbeere.
82. Morello, die Morelle, Kirschbeere.
83. Moss wether, der Moosschöps.
84. Murrey, die Purpurbeere.

*85. Mussey's black Prince, M. schwarzer Prinz.

Sie ist grösser als Nro. 109. Rider's black Prince; ist rund und glatt.

86. Nero.
87. New champaign, die neue Champagnerbeere.
88. Old rough red, die rauhaarigte rothe.
89. Ostrich's egg, das Straussenei.
90. Oswego sylvan, der Waldgötz Oswego; der rothe Oswego.
91. Pendleton's mogul, P. Mogul.
92. Pendleton's matchless, P. Unvergleichbare.
93. Pendleton's bullock's heart, P. Ochsenherz.
94. Pine apple, der Fichtenapfel.
95. Plum, die Pflaume.

*96. Proctor's scarlet non such, P. unvergleichliche Scharlachbeere.

Dunkelroth, gross, rund, etwas haarigt.

97. Raffold's beauty, R. Schöne.
98. Rasberry, die Himbeerfarbige Stachelbeere.
99. Ratcliff's red lion, R. rother Löwe.
100. Rawlinson's favourite, R. Günstling.
101. Rawson's king, R. König.
102. Raymond's red, R. Rothe.
103. Read's jolly red nose, R. artige Rothnase.

104. Red mogul, rother Mogul.

*105. Red Orleans, rother Orleaner.

Eine sehr dunkelrothe, große, runde, dünne, behaarte Beere, von sehr gutem Geschmacke.

106. Red wolf, der rothe Wolf.

107. Red lion, der rothe Löwe.

108. Richmond red, der rothe Richmund.

*109. Rider's black Prince, R. schwarzer Prinz.

Eine dunkelviolette, bey starker Reife schwarze, runde, haarigte, etwas spät reifende Beere.

110. Rider's Old England, R. alte Englische.

111. Rider's king sheriff, R. königlicher Landvogt.

112. Rider's Governor Penn, R. Statthalter Penn.

*113. Rider's free bearer, R. Freytragende.

Sie ist ausserordentlich groß, dunkelroth, lang, glatt, und eine frühe vortreffliche Sorte.

114. Rumbullion, das gediegene Silber.

*115. Shaw's Billy Dean, S. dicker Dechant.

Eine dicke, runde, rothgetüpfelte Beere, die hin und wieder kurze, starke, rothe Haare hat.

*116. Shelmardine's red rose, S. rothe Rose.

Sehr dick, rund, und meistens am Stiele breit. Sie hat kleine Haare und ist sehr wohlschmeckend.

*117. Shelmardine's Cheshire stag, S. Schesterhirsch.

Eine schwarzrothe, dunkle, länglichte, sehr haarigte, wohlschmeckende, frühzeitige Beere.

118. Siddal's tup, S. Widder.

119. Singleton's mogul, S. Mogul.

120. Stanley's Earl of Derby, St. Graf v. Derby.

121. Stanley's Oranokoo, St. Tabakfarbige.

122. Stapleton's black Prince, St. schwarzer Prinz.

123. Stukeley's red, St. Rothe.

*124. Taylors red rose, T. rothe Rose.

Schön hell rosenroth und weiß getüpfelt, sehr groß, eyförmig, ganz dünn behaart, sehr süß und angenehm. Sie reift Mitte Augusts.

125. Thorpe's black Prince, Th. schwarzer Prinz.

126. Thorpe's Master Tup, Th. Meister Widder.

*127. Thorpe's Master Wolfe, Th. Meister Wolf.
Hochroth mit weißen Adern, ziemlich groß, länglicht, sehr haarigt, sehr wohlschmeckend; aber von später Reife, nämlich Mitte Augusts.

128. Tillotson's St. John, T. St. Johann.
129. Tillotson's seedling, T. Samenbeere.
130. Tom of Lincoln, der Thomas von Lincoln.
131. Twamblow's seedling, T. Samenbeere.
132. Two pounders, Zwey auf ein Pfund.

*133. Victory, die Siegende.
Eine der allergrößten Stachelbeeren, eyförmig, haarigt, rosenroth.

134. Wareham russet, die Dunkelbraune.
135. Warrington red, der rothe Warrington.
136. Welshman's red, W. rothe.

*137. Whiteley's plentiful bearer, W. häufig tragende Beere.
Groß, ganz rund, schön rosenroth. Sie hat wenige und subtile Härchen, und reift Ende Julius.

*138. Whitington's Princess Royal, W. königliche Prinzessin.
Sie ist schön rosenroth mit weißen Adern, groß, fast rund, mit starken Haaren, obgleich nicht dicht, besetzt. — Eine späte aber gute Sorte, welche Mitte Augusts reif wird.

139. Wild's red walnut, W. rothe Wallnuß.
140. Worthington's defiance, W. Mißtrauen.

*141. Worthington's Emperor of Moroco, W. Kaiser v. Marokko.
Roth getüpfelt, rund, glatt, sehr wohlschmeckend; aber spät reifend. Sie wird bey starker Reife dunkelroth.

142. Worthington's seedling, W. Samenbeere.

*143. Worthington's conqueror, W. Eroberer.
Sie ist mittelmäßig groß, rundlich, glatt, süß und delikat. Eine frühe Sorte.

*144. Worthington's Hero, W. Held.
Eine hellrothe, große Beere, die theils rund, theils aber auch länglicht ist. Ihre Schale ist glatt, die Zeitigung etwas spät.

145. Worthington's Cornwallis.

B. Weiße.

*146. Boardman's Highland Queen, B. Schottländische Königin.
Eine sehr große, etwas länglichte, glatte, frühe Beere.

*147. Button's silver-heels, B. Silberknopf.
Sehr groß, weiß, länglicht, an beyden Enden etwas spitzig, dünnhaarig und süß. Sie kommt früh.

148. Calderbank's white, C. Weiße.

*149. Chapman's Highland white, Ch. weiße Schottländerin.
Sehr groß, kugelrund, weiß, an der Sonnenseite oft roth getüpfelt, hell, ein wenig und fein behaart. Sie reift Anfang Augusts.

150. Cheshire white walnut, Cheshirische weiße Wallnuß.

151. Crawford's seedling, C. Samenbeere.

152. Extra white, die ausserordentlich Weiße.

153. Gregory's Mount Pleasant, G. Hügelbeere.

154. Gregory's Highland king, G. Schottländischer König.

*155. Joye's white groote, J. weiße große.
Sie ist sehr groß, grünlich weiß, rund, dünn behaart, hell und durchsichtig. Sie reift Ende Julius.

156. Heroine, die Heldin.

157. Kenyon's white lion, K. weißer Löwe.

*158. Liptrot's Ducke of Bedford, L. Herzog v. Bedford.
Sie ist groß, länglicht und glatt.

*159. Mather's white mogul, M. weißer Mogul.
Groß, rund, glatt und hell.

*160. Mill's white champion, M. Kämpfer.
Eine grosse, länglichte, gegen den Stiel verjüngte Beere, von heller, weisser durchsichtiger Haut.

161. Milk-maid, das Milchmädchen.

162. Miss Bold, die Hellweisse.

163. Moore's bear, M. Bär.

*164. Nayden's rule alv, N. Winkelzelle.
Sehr gross, theils rund, theils lang und glatt. Sie kommt früh.

165. Nield's white rose, N. weisse Rose.

166. Nield's white Stag, N. weisser Hirsch.

167. Nixon's heart, N. Herz.

168. Pigeon's egg, das Taubeney.

169. Platt's white, P. weisse.

170. Redford's lily, R. Lilie.

*171. Rider's white Hellebore, R. weisse Nieswurz.
Die Beere ist ansehnlich gross, eyförmig, haarigt, aber etwas spät im Reifen.

172. Royal white, die königliche weisse.

173. Smith's drop, S. Tropfe.

174. Squire Haughton's barendoe.

*175. Stafford's white imperial, St. weisse Kaiserbeere.
Eine frühe, treffliche, ausserordentlich grosse Sorte. Die grössten sind etwas eyförmig und einer welschen Nuss gross; andere etwas kleinere, sind rund; von zarter Haut, sehr haarigt, die Härchen haben rothe Spitzen. Sie reift Mitte Julius.

176. Sugar loaf, das Zuckerbrod.

177. Swan's egg, das Schwaneney.

178. Thin-skinnet chrystal, die dünnhäutige Chrystallbeere.

179. Thorp's white wreen, Th. weisser Zaunkönig.

180. White's imperial, W. Kaiserbeere.

181. White's olive, W. Olive.

182. White lion, der weisse Löwe.

183. White Orleans, die weisse Orleaner

184. White royal, die weisse Königsbeere.
185. White mogul, der weisse Mogul.
186. White belmount, der weisse Schönberg.
187. White chrystal, die weisse Chrystallbeere.
188. White walnut, die weisse Wallnuss.
189. Withington's rose, W. Rose.

C. Grüne.

*190. Blackley's chisel, B. grüne Birne.
Sie ist grasgrün, gross, oben und unten spitzig und glatt. Sie ist eine späte Sorte; sie wird Mitte Augusts reif.
*191. Boardman's green oack, B. grüne Eiche.
Sie ist gross, kugelrund, glatt.
*192. Creping's Germing's, C. junge Triebe.
Eine frühe Art; sehr gross, kugelrund, doch manche sind länglicht, glatt, von Farbe grün mit weissen Adern. Sie ist süss und angenehm.
193. Cucumber, die Gugummer, die Gurke.
194. Early green hairy, die frühe Grünhaarigte.
*195. Fox's green goose, F. grüne Beere.
Weisslich grün, gross, kugelrund, sehr haarigt oder vielmehr stachlicht, jedoch von dünner Haut, sehr süss und von einem überaus guten Geschmack. Sie wird früh reif, und ist eine von den besten Sorten.
196. General Carlton, der General Carlton.
197. Green globe, die grüne Kugel.
198. Green gage, das grüne Pfand.
199. Green chancellor, der grüne Kanzler.
*200. Green gros berry, das grüne Grosskorn. Die grüne Dicke.
Gross, hell, glatt und kugelrund.
201. Green non such, die grüne Unvergleichliche.
202. Green dragon, der grüne Drache.
203. Green fig, die grüne Feige.
204. Green griffin, der grüne Geyer.
*205. Green gascoign, die grüne Gascogner.
Eine grosse, runde Beere von überaus gutem weinigtem Geschmack, und trefflichem Parfüm.

206. Green dorrington.
207. Green walnut, die grüne Wallnuß.
208. Green sugar, die grüne Zuckerbeere.
209. Harrison's favourite, H. Liebling.
210. Harrison's Caesar, H. Cäsar.
211. Heilton's Caesar, H. Cäsar.
*212. Jackson's green John, J. grüner Hans.
Die Beere ist groß, lang und konisch; ganz glatt und wohlschmeckend. Sie reift früh.
213. Jakson's green lizard, J. die grüne Eidechse.
214. Jay's wing, J. Flügel.
*215. Johnson's green willow, J. Weidenbeere.
Eine große, sehr lange Beere, am Stiele spitzig und an der Blume rund; glatt, grün mit weißen Adern, sehr wohlschmeckend und früh reif.
*216. Lee's victory, L. Siegende.
Sie ist weißlichgrün, sehr groß, lang und glatt.
*217. Mill's Langley green, M. grüne von Langley oder die Muskatellerbeere.
Sie ist sehr groß, etwas eyförmig, doch fast rund; glatt und delikat von Geschmack, der etwas muskatellerartig ist. Eine der trefflichsten Sorten. Ihr Blatt zeichnet sich durch seine tiefen Einschnitte aus, wie die Petersilientraube vor anderen Weinstöcken.
218. Monk's Joseph, M. Joseph.
219. Nield's gage, N. Pfand.
*220. Nixon's myrtle, N. Myrthe.
Groß, konisch und glatt. Sie hat eine große Blume.
221. Old ball, der alte Ball.
222. Oswego sylvan, der grüne Oswego.
223. Pomme water, der Wasserapfel.
224. Raulinson's Royal George, R. König Georg.
225. Royale George, der König Georg.
226. Sharrel's green gage, Sch. grünes Pfand.
*227. Shelmardine's gently green, Sch. edle grüne.
Eine große, lange, glatte und grüne Beere von sehr gutem Geschmacke.

228. Shipley's unicorn, Sch. Einhorn.
229. Spronson's St. David, S. St. David.
*230. Stanley's Reine Claude, St. Reneklode.
Sehr groß, grasgrün mit weißen Adern, länglicht und glatt.
231. Stanley's green margill, St. grüne Raube.
232. Stanley's syringe, St. Spritze.
233. Taylor's rainbow, T. Regenbogen.
*234. Taylor's green lined, T. grüngestreifte Beere.
Eine sehr große, runde, glatte, hellgrüne Beere mit weißen Adern, die gerade laufen, und ihr das Ansehen geben, als ob sie grün gestreift wäre.
235. Trial, die Reitzende.
236. Triumph, der Sieg.
*237. Winning's green, W. Grüne.
Sie ist mittelmäßig groß, hat goldgelbe Adern, ist rundlicht, glatt und sehr wohlschmeckend. Sie reift Mitte Julius.
238. Worthington's Patrick, W. Patrizier.
239. Worthington's van guard, W. Vorläufer, Avant-Guarde.
240. Wrigley's favourite, W. Liebling.
241. Yate's Ducke of Bedford, Y. Herzog von Bedford.
242. Yearsley's blackly lion, Y. schwärzlicher Löwe.

D. Gelbe und Ambrafärbige.

243. Adern's seedling, A. Samenbeere.
244. Banger.
245. Barley's seedling, B. Samenbeere.
*246. Bell's brigth farmer, B. glänzender Pachter.
Eine sehr große, schöne, goldgelbe, eyförmige Beere, mit hellgelben Adern. Sie ist glatt, hat aber doch hin und wieder ein Härchen. — Eine frühe, sehr schätzbare Sorte.

*247. Blackley's eclipse, B. dunkle Beere.
Eine sehr große, glatte Beere; rund, dunkelgelb; wohlschmeckend und früh reif.

*248. Bradshaw's yellow top, B. Gelbkopf.
Sie ist rund, gelb, fast glatt, mit nur wenigen Härchen. Eine frühe treffliche Sorte. Sie ist reif gegen Mitte des Julius.

249. Cartenden's Goliah's champion, C. Goliaths-kämpfer.

250. Caton's canary, C. Canarische Beere.

251. Cheadle's golden lion, C. goldener Löwe.

252. Cheetham's brandy yellow, C. Brandgelbe.

*253. Clyton's canary, C. Canarische Stachelbeere.
Eine große, runde, gelbe, wenig behaarte Beere von gutem Geschmack und früher Reife.

*254. Coe's Diogenes, C. Diogenes.
Weißlich gelb, durchsichtig, sehr groß, rund, dünn behaart; aber die Haare oder vielmehr die kleinen Stacheln sind stark. Sie ist von gutem Geschmack, und zeitigt früh.

255. Coe's Washington, C. Washington.

256. Cooke's golden champion. C. goldener Kämpfer.

257. Early brown, die frühe braune.

258. Goldfinch, der Goldfink.

259. Golden ball, der güldene Ball.

260. Golden drop, der güldene Tropf.

261. Goliah, Goliath.

262. Honey comb, die Honigbeere.

263. Hulm's dumpling, H. Kloß.

264. Jakson's golden drop, J. güldener Tropf.

265. Kershaw's yellow willow, K. gelbe Weide.

266. Large amber, die große Ambrabeere.

267. Maddock's drop of gold, M. Goldtropf.

268. Mason's jolly gipsey, M. artige Egyptiern.

*269. Mason's golden conqueror, M. güldener Eroberer.
Eine große, schöne, goldgelbe, runde und glatte Beere.

270. Nixon's golden eagle, N. güldener Adler.
271. Oswego sylvan, der gelbe Oswego.
272. Pendleton's non such, P. Unerreichbare.
273. Rawlinson's yellow amber, R. gelbe Ambrabeere.
*274. Rider's lemon, R. Limone.
Eine große, glatte, schöne, hochgelbe Beere von eyförmiger Gestalt. Sie ist eine frühe, gute Sorte.
275. Rider's Goliah, R. Goliath.
276. Rider's brandy yellow, R. Brandgelbe.
277. Robin Hood, der Ruprecht Hood.
*278. Shmith's sparkel's, S. Funkelnde.
Sie ist nicht sehr groß; rund, sehr haarigt und von angenehmem Geschmack.
279. Stanley's golden ball, St. güldener Ball.
280. Stanley's mullion.
281. Stanley's independent, St. Unabhängige.
282. Stanley's golden griffin, St. güldener Greif.
*283. Stanley's dolphin, St. Delphin.
Eine frühe, und zwar eine der größten Sorten. Sie ist eyförmig, grünlichgelb und glatt.
284. Sweet amber, die süße Ambrabeere.
*285. Taylor's Nimrod, T. Nimrod.
Eine frühe, ausserordentlich große, runde Sorte, ohne Haare. Sie ist dunkelgelb, mit hellgelben Adern, und heller durchsichtiger Haut. Sie reift Mitte Julius.
*286. Thorp's Lamb, T. Lamm.
Eine goldgelbe, fast runde, helle, glatte und große Beere.
287. Unsworth's prim rose, U. Frühblühende.
*288. Williamson's yellow hornet, W. gelbe Wespenbeere.
Eine große, längliche, glatte Beere.
*289. Withington's golden sceptre, W. güldener Zepter.
Groß, goldgelb, sehr lang, am Stiele spitzig, an der

Blume rund und glatt. Sie wirft die Blumen meistens ab.

290. Wrigley's melon, W. Melone.

291. Yellow seedling, die gelbe Samenbeere.

Einige aus dem Samen englischer Stachelbeeren in Teutschland erzogene schöne Sorten.

A. Rothe und schwarze.

292. Klute's red globe. D. Cludius rothe Kugel.

Sie ist rung, dick und behaart, nur in der Zeitigung etwas spät.

293. Klute's Full moon, Cludius Vollmond.

Eine schwarze, runde, grosse Beere.

B. Weiße.

294. Klute's Cleopatra. Cludius Cleopatra.

Eine sehr schöne, weisse, länglichte Beere.

295. Klute's Chyntia. Cludius Cynthia.

Gleicht viel der vorhergehenden, ist aber grösser.

C. Grüne.

296. Klute's Theon. Cludius Theon.

D. Gelbe und Ambrafärbige.

297. Klute's Golden fleece, Cludius goldenes Bließ.

Sie ist überaus schön, goldgelb, rundlich und hat feine Haare.

298. Klute's Tibullus, Cludius Tibullus.

Von Form länglicht, duffgelb, glatt, mit rothen Strichen und Punkten. Sie reift Ende July's.

299. Klute's Pythagoras, Cludius Pythagoras.

Groß, lang, glatt, hat ein hartes Fleisch, und reift sehr spät.

300. Berlow Pearmain, B. Birnapfel.

301. Creding's Cereus.

Achtzehntes Kapitel.

Von dem Feigenbaume, bey uns Feigenstaude.

§. 1.

Von dem Vaterlande und der Beschaffenheit dieser Obstart.

Der Feigenbaum stammt aus dem warmen Asien, und wächst in unserm nördlichen Klima blos als Staude oder Busch. *) In dem südlichen Frankreich, in Italien rc. nähert er sich wieder seinem natürlichen Wuchse, und wird wenigstens stark von Stamm und Schaft. Hier bey uns werden keine Feigen gezogen; man trifft sie aber sonst in vielen Gärten an, und in den Weingegenden, wo man besonders die Weinstöcke im Winter deckt oder in die Erde legt, da werden die Feigenstauden zugleich eben so wider die Kälte geschützt; denn sie können unsere Winterkälte nicht aushalten. Sie werden aber besser durch die Bedeckung mit Erbsenstroh, wobey sie zugleich etwas Luft behalten, als durch die Ueberhäufung mit Erde besorgt. Außerdem aber wird auch ein warmer Sommer zu ihrem gedeihlichen Wuchs und zur Reifung ihrer Früchte erfordert. Da indessen die Feige nicht nur in vielen Gärten und Gegenden gezogen wird, sondern auch in unser Obstreich und zum Ganzen gehört, so will ich hier doch auch das Nöthigste von ihr und von ihren verschiedenen Sorten anführen.

Der Feigenbaum ist einzig in seiner Art. Denn vor der Frucht geht keine sichtbare Blüthe vorher, wie gewöhnlich bey andern Obstfrüchten. Von den ersten Knoten oder Augen des Triebes gehen die Feigen aus ihren Hüllen hervor, und werden größer. Wenn der Sommer und sein Ende oder der Anfang des Herbstes warm ist, so reifen

*) Nur in diesem Betracht, als Staude in unserem Klima, habe ich dieses Gewächs unter das Staudenregister gesetzt; die Frucht ist mehr, als Beere. Eigentlich gehörte dem Feigenbaume eine besondere Anbeit unter den Obstbäumen.

sie theils im September und October, theils fallen sie ab, ohne zu zeitigen. Denn der Feigenbaum ist ausserordentlich fruchtbar und treibt fast das ganze Jahr hindurch Früchte hervor; aber nur diejenigen bleiben, wachsen und werden reif, welche im Frühjahr hervortreiben, da hingegen diejenigen, welche im Spätjahre ansetzen, den Winter hindurch erfrieren und abfallen. An Bäumen, die an einem warmen Orte, oder in Glas- und Treibhäusern überwintert werden, bleiben die meisten schon im Spätjahr angesetzten jungen Feigen und reifen schon im folgenden Junius und Julius. — Die im Archipel, in Italien und auf der Insel Maltha übliche Caprification der Feigen zur Beförderung ihrer Zeitigung geht uns in unserem Klima nichts an; auch ist hier der Ort nicht, davon zu reden.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Feigenstaude.

Man kann die Feigen auch, wie den schwarzen Maulbeerbaum, durch Einleger, oder durch Stecklinge, oder auch durch den Samen, durch letztern aber nicht jedesmal in ihrer ächten Art, fortpflanzen. Der Same entweder von unsern Sommerfeigen, wenn sie überzeitig geworden sind, oder von den getrockneten Feigen, die wir aus den warmen Ländern erhalten, geht sehr gut auf, wenn man ihn in Blumentöpfen in lockere Erde säet, ihn ein wenig mit Erde überdeckt und warm hält. Die jungen Pflanzen wachsen auch ziemlich schnell. Allein man erhält dadurch gewöhnlich Varietäten und nicht dieselben Sorten.

Besser wird die Feigenstaude durch die Ableger fortgepflanzt. Man nimmt ein- oder zweyjährige, auch drey- und mehrjährige Zweige, legt solche entweder in die Erde, oder steckt sie durch einen mit Erde angefüllten Korb, oder in Kästchen, oder in einen Topf. Man kann auch etliche Einschnitte an die Zweige machen, wo sie in die Erde zu liegen kommen. Diese Einleger machen im ersten Jahre genug Wurzeln, um sie im folgenden Frühlinge abschneiden und verpflanzen zu können, welches gegen das Ende des Märzes geschehen muß, ehe der Saftrieb eintritt.

Auch durch blosse Schnittlinge oder Stecklinge können sie fortgepflanzt werden, wozu man sich der zweyjährigen Zweige bedient, weil die einjährigen zu zart sind und leicht faulen.

Der Feigenbaum kommt in jedem Boden fort, auch im schlechtesten Erdreiche, wenn er nur warm, gegen Morgen oder Mittag steht, und vor den Nord- und Westwinden geschützt ist. Aber im kalten und nassen Boden kommt er nicht fort. Im Winter muß er entweder mit Erde, oder Stroh u. dgl. bedeckt werden, oder wenigstens, wenn er an Spalieren steht, mit Stroh gut und dicht eingebunden seyn, so wie die Erde am Stamme, so weit als thunlich, angehäufelt. Die allerbeste Besorgung der Feigen über Winter ist die, (vornehmlich wenn sie an Mauren stehen), daß man sie zuerst, so weit als thunlich, mit Erde anhäufle, dann 2 in Form eines Daches gegen einander liegende Breter von hinlänglicher Breite bey jedem Baume anstelle, so, daß sie von vorn und auch etwas von hinten eine Oeffnung lassen, damit die Luft hindurchziehen könne. Nimmt aber die Kälte zu, so bedeckt man sie und ihre Hütte mit aufgeschüttetem Laube, welches man bey gelinder Witterung wieder wegräumt. Dabey kann nicht nur die Feigenstaude bequem gegen das Erfrieren geschützt werden, sondern sie bleibt auch gesund und es werden sogar die bereits angesetzte Früchte erhalten, die sonst gewöhnlich verderben und abfallen, so daß sie im folgenden Junius rc. reifen.

§. 3.

Von ihrem Schnitte.

Bey dem Schnitte der Feigenstaude, (wobey wir hier nur entweder einen freystehenden Busch, oder ein Spalier verstehen, nicht aber die in Kübeln gezogenen Bäumchen, welche eine andere Wartung und einen andern Schnitt erfordern) ist zu beobachten, daß man alle Frühjahre

1. einen der stärksten und höchsten Aeste glatt am Stamme wegschneide, damit man ihn immer niedrig erhalte. Die Busch- und Spalierfeigenbäume haben gemeiniglich mehrere Aeste, die nahe am Boden austreiben. Nun aber bringt der Feigenbaum seine Früchte blos am jungen

Holze; die Augen am alten Holze bleiben todt. Auch kommt aus jedem Triebauge nur ein einzigesmal eine Frucht zum Vorschein. Läßt man ihm nun alle alte Aeste, so schießen sie hoch in die Höhe und der Baum wird unten nackend und ohne Früchte. Nun wird aber durch die jährliche Hinwegnehmung des ältesten und stärksten Astes der Stock zu neuen Trieben veranlaßt, die dann Früchte tragen, bis die Reihe zum Wegnehmen an die indessen zu hoch gewachsenen Aeste kommt. Man verjüngt also gleichsam dadurch den Baum, und vermehrt die Aeste, folglich auch die Früchte. Zugleich sind die niedrig gehaltenen Büsche und Spaliere im Winter leichter zu bedecken und zu besorgen.

2. Müssen im Frühjahr nicht nur alle abgestorbenen Aestchen und alles todte Holz, sondern auch alle schmächtigen Zweige, von denen keine Frucht zu hoffen ist, weggenommen, oder wenigstens, wenn sie nicht gut zu entbehren sind, auf 1 oder 2 Augen geschnitten werden. Denn am Feigenbaume geben (eben so wie am Traubenstocke) nur die dicksten Triebe die meisten und schönsten Früchte. Aber auch die starken Triebe selbst verstutzt man mit Nutzen und schneidet die längsten auf einen Fuß, oder etwas länger, damit der Baum weder zu bald in die Höhe gehe, noch auch die starken Triebe, statt eines einigen Triebs, den sie gemeiniglich nur bilden, 3 oder 4 neue hervorbringen. Zugleich muß man darauf Rücksicht nehmen, daß die Menge der Früchte auf die Vervielfältigung der jungen Triebe ankommt, die allein die Früchte liefern; wobey aber freylich die Kraft des Baums, seine Jugend, sein mehr oder minder gutes Erdreich, Stand ꝛc. in Ueberlegung zu ziehen ist, damit man nicht für einen guten Trieb 3 oder 4 schlechte bekomme. Die Wasserschossen, oder diejenigen Triebe, welche flache und weit von einander stehende Augen haben, werden entweder ganz weggenommen, oder wenn sie zu Ausfüllung leerer Stellen oder zu anderer Absicht nöthig sind, auf 3 oder 4 Augen geschnitten. *)

---

*) Was Einige behaupten wollen, daß, wenn die Feigenfrüchte zwey Drittheil von ihrer Größe erlangt haben, und man dann mit einem Pinsel oder Strohhalme ein Tröpfchen Baumöhl auf

§. 4.

Beschreibung der gewöhnlichsten Feigensorten.

In den warmen Ländern zieht man ohngefähr dreyssig Sorten und Spielarten von Feigen. Hier will ich nur diejenigen anzeigen, die bey uns anschlagen und fortkommen.

Dazu gehören:

1) Die weisse Feige. Figue blanche.

Sie ist kurz gestaucht, am Kopfe dick, hat gegen den Stiel eine kurze, doch regelmässig zulaufende Spitze und einen dicken, runden, 1/4 Zoll langen Stiel. Die Haut ist glatt, sehr hellgrün, ins Gelbliche fallend und am Auge oft wirklich gelb; das Fleisch ist schmelzend, mit häufigem, gezuckertem und sehr angenehmem Safte.

2) Die violette Feige. Figue violette.

Hat kleinere Blätter, die sehr tief in 5 Theile zerschnitten sind; diese haben wieder Einschnitte. Die Frucht hat die Gestalt einer weissen Feige; nur ist sie ein wenig rundlicher; die Haut ist dunkelviolet, das Fleisch und die Samenkörnchen dunkelroth. — Eine gute Feige.

3) Die Birnfeige. Feige von Bourdeaux. Figue-Poire. Figue de Bourdeaux.

Der Name ergiebt, daß ihre Gestalt birnförmig ist; am Kopfe ist sie vollkommen rund, und gegen den Stiel läuft sie verloren und spitzig zu. Nahe am Stiele ist sie immer grün, auch wenn die Frucht zeitig ist. Uebrigens ist die Haut dunkelviolet, oder braunroth, mit kleinen Flecken oder hellgrünen Punkten übersäet. Die kleinen Rippen sind sehr sichtbar. Unter der Haut ist die Frucht sehr bleichroth; inwendig mehr fahl oder violet. Das Fleisch ist sehr süß und saftig, aber fade und fast abgeschmackt.

---

das Auge der Feige bringe, dieses ihre Zeitigung befördere und sie größer mache, als sie sonst würden, davon habe ich keine Erfahrung.

Neunzehntes Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.

§. 1.

Von der Erdbeere überhaupt.

Die Erdbeere ist in allen vier Welttheilen zu Hause, daher auch sehr verschieden, zumal nach ihrer Grösse. Sie ist in der That eine köstliche Frucht, und hat ein ganz eigenes, herrliches Parfüm, welches bey der grossen Verschiedenheit des Geschmacks der Obstliebhaber, doch dem Geschmacke fast Aller angenehm ist, so, daß man auch anderen Obstfrüchten schon einen besondern Werth beylegt, wenn sie etwas von dem Parfüm der Erdbeere haben.

Da diese kleine Frucht sowohl, als ihre Pflanze, die in Waldungen nicht über einen halben Fuß hoch wächst und auf der Erde kriecht, Jedem bekannt ist, so können wir hier einer umständlichen Beschreibung überhoben seyn. Unter den vielen Sorten von Erdbeeren ist die in den Wäldern wachsende und daraus in die Gärten verpflanzte die vortrefflichste von Geschmack; je grösser sie durch die Wartung und Pflege im Garten wächst, desto mehr nimmt sie an Güte ab. Indessen wird sie auch da gut.

§. 2.

Ihre Fortpflanzung und Erziehung.

Der Erdbeerstock pflanzt sich theils durch den Samen, theils durch seine Ausläufer, Ranken oder Fäden fort, theils werden sie durch die Zertheilung der Stöcke oder durch abgerissene Ableger in ihrer Art fortgepflanzt. Diese Anpflanzung durch Zertheilung ist die beste. Da sich aber die Liebhaberey oft auch gern mit der Erziehung aus Samen beschäftiget, und da man überdies nicht immer zu Stöcken mancher Sorten kommen kann, wohl aber zu Früchten, so wird es nicht überflüssig seyn, das Nöthigste von dieser Erziehung und Fortpflanzung voran zu schicken.

Der feine Same der Erdbeere liegt auf der Haut der Frucht und könnte von schönen, grosen und reifen Beeren wohl mit einer Feder abgenommen werden. Am räthlichsten aber trocknet man vollkommen reife Erdbeeren (wenn man keine am Stocke vertrocknete, überreife Früchte finden kann) im Schatten auf Papier oder Holz, wo dem durch Reiben die zeitigsten Körner leicht abgehen. Wenn man dann die guten von den tauben absondern will, so braucht man sie nur in ein Glas Wasser zu werfen. — Dieser Same wird vom Monat April bis Anfang Augusts entweder in ein fein zubereitetes Gartenbeet oder in Blumentöpfe gesäet. In letzteren ist die Erziehung der Pflanzen bequemer; man kann den Samen darin, bis er aufgeht, leichter warm halten und auch gehörig anfeuchten. Säet man ihn in ein Gartenbeet, so umgräbt man einen kleinen Platz von einem lockern und leichten Boden, macht den Platz wieder gleich und begießt ihn recht stark. Hierauf säet man sogleich den Samen, und über ihn siebt man mit einem Haarsiebe zu Staub gemachte Erde, ohngefähr eines schmalen Messerrückens hoch. Sie wird auf dem begossenen Platze hinlänglich feucht und hängt sich an die Samenkörner. Hierauf wird alles mit einer Strohdecke, oder mit langem Stroh bedeckt, und von Zeit zu Zeit nur ein wenig besprengt, um die zur Keimung des Samens nöthige Feuchtigkeit zu unterhalten. Auf dieselbe Art kann man den Samen auch in die Geschirre säen. Kann man die Pflanze in ein warmes Mistbeet unter die Fenster bringen, so geht der Same schnell auf; außerdem geschieht dies in 12 bis 20 Tagen. Man kann ihn auch in feuchtes Moos säen, das man in flache Töpfe legt, feucht und warm hält. Die Pflänzchen müssen aber, sobald 2 oder 3 Blättchen entwickelt sind, aus dem Moos genommen werden und in die Erde kommen.

Wenn man indessen von dem auf das Gartenbeet gesäeten Samen einige Pflanzen aus der Erde hervorkommen sieht, so wird die Strohdecke weggenommen und vor das Samenbeet aufgestellt, um die aufgehenden Pflanzen gegen die Sonnenstrahlen zu schützen, die sie vertrocknen würden. Weiterhin werden die jungen Pflanzen gejätet, besprengt 2c. Man läßt sie stark werden. Haben sie 5 bis 6 Blätter,

so verpflanzt man sie auf ein Beet, jede Pflanze 5 bis 6 Zoll weit von einander, oder 3 bis 4 Pflanzen zusammen, und zwar in dem Abstande von 8 bis 9 Zoll. Hat man sie spät gesäet, und die Pflanzen sind noch zu schwach, so verpflanzt man sie erst im künftigen März oder April.

Die Fäden oder Ranken dienen auch zur Vermehrung der Erdbeerstöcke. Man zwickt sie ab und versetzt sie im Herbst, oder man bedeckt sie mit Erde und versetzt sie im Herbst auf die Beete. Da aber diese Ranken viele taubblühende und unfruchtbare Stöcke geben, so ist folgende Fortpflanzung am besten.

Durch die Zertheilung der Stöcke werden sie am sichersten und bequemsten fortgepflanzt. Nach geendigter Erdbeerenlese häufelt man die Erde an die Stöcke an; gegen Ende Augusts, um Bartholomäi, werden die abgerissenen Ableger, sie seyen aus dem Walde oder von den Stöcken im Garten, auf die Beete versetzt, und gut begossen, wenn es nicht regnet.

Eine gute, frische, lockere, leichte Erde, die nicht gar zu trocken ist, bekommt dem Erdbeerstocke am besten. Je weiter sich der Boden von diesen Eigenschaften entfernt, desto schlechter werden die Früchte darin. In starkem und festem Boden kommen die Erdbeeren nicht fort, besonders die aus Amerika nicht. Ist der Boden eines Gartens an sich nicht allzu günstig dazu, so kann man ja leicht ein oder mehrere Beete dazu bereiten. Man wirft der Länge nach eben so viele kleine einander gleichlaufende 6 Zoll breite und so viele tiefe Gräbchen aus, als man Reihen von Erdbeerstöcken auf dieselben pflanzen will, füllt diese mit guter, leichter, sandiger Erde, oder mit der untern Erde hohler Wald- und anderer Bäume, mit etwas Gartenerde vermischt, und setzt die Pflanzen oder Stöcke hinein. Der Zwischenraum von einer Reihe zur andern wird grösser oder kleiner gemacht, je nachdem die Sorte von den Erdbeeren ist. Acht Zoll Weite der Reihe ist hinreichend zu den Walderdbeerstöcken, und zu den immerwährenden; zu denen aus Chili 15 Zoll rc.

Diejenige Lage ist die beste, wo die Erdbeeren Vormittags Sonne, Nachmittags Schatten haben. Sie müssen oft von Unkraut gereinigt, die Taubblühenden, (die man

an einem inwendig in der Blume befindlichen schwarzen Punkte erkennt,) im May ausgerissen werden. Man muß auch alle 14 Tage die Fäden oder Ranken abnehmen, wenn man nicht etwa junge Pflanzen ziehen will, sonst entziehen sie dem Stocke seine Kraft. Im Junius blühen sie ab. Fällt dann Trockenheit ein, so muß man die heranwachsenden Beeren mit öfterem Begießen unterstützen. Nahen sie sich der Zeitigung, so legt man auf die Erde Moos, damit die sinkenden Erdbeeren nicht sandig werden. Ja, es ist sehr gut, wenn man schon im April die Beete mit Moos belegt. Der Boden wird dadurch feucht und rein erhalten. Weder die starken Regen noch die Sonnenhitze kann allzu stark darauf wirken; das Unkraut wird dadurch erstickt. Sie reifen Ende Junius und Anfang Julius. Nach den entledigten Früchten werden fernerhin bis in den Herbst die Ranken abgerissen, die Büsche von alten Blättern und Stengeln gereinigt, damit im Winter keine Fäulniß entstehe. Im November werden sie mit Taubenmist u. dgl. mit Lohe ꝛc. zur Beschützung der Wurzeln gegen Frost und Glatteis belegt, welches man im März oder April zu ihrer weitern Düngung unterhäckeln kann.

Will man im späten Herbst noch Erdbeeren haben, so braucht man nur von einem Beete die ersten herauskommenden Blüthen, ehe sie aufgehen, abzupflücken; alsdann müssen sie erst wieder neue Blüthestengel treiben. Die Früchte werden spät im Herbste reif. Oder man legt die Beete in einer schattigten Gegend des Gartens an, wo aber freylich die Früchte etwas schlechter werden. Allein hierzu thun die Monats-Erdbeeren die besten Dienste, die bis an den Winter gute Früchte liefern. Um aber recht frühe Erdbeeren zu bekommen, so pflanzt man sie auf eingefaßte Beete, welche man schräg gegen die Mittagssonne richtet, und den Winter hindurch mit langem Pferdemist bedeckt.

Haben die Erdbeeren 3, 4 Jahre auf einem dazu gewidmeten Beete Frucht getragen, so müssen sie im August versetzt und entweder auf ein anderes dazu bereitetes und mit gutem, kurzem Rindviehmist gedüngtes Beet verpflanzt und ausgesetzt werden; oder man hebt bey Man-

gel des Raums die Erdbeerstöcke aus, reinigt sie von allen alten holzigten Wurzeln, dürren Blättern und Ranken rc. schneidet das alte Kraut daran ab, gräbt das Land mit Einlegung vieles guten verwesten Düngers um, reinigt es von allem Unkraut, und pflanzt die zugerichteten Erdbeerstöcke hinein.

§. 3.

Beschreibung verschiedener Sorten Erdbeeren.

1) Die Walderdbeere. Fragaria silvestris. Fraisier du Bois.

Diese Stammmutter aller übrigen Erdbeerensorten ist bekannt genug. In den Gärten durch die Kultur gezogen, werden Blätter, Büsche und Früchte viel grösser. Ihre Gestalt sowohl in den Wäldern als Gärten ist entweder mehr dick als hoch, oder sie sind länglicht von der Form eines abgekürzten Eyes, auf der Sonnenseite lebhaft und glänzend dunkelroth, auf der andern etwas heller, oder nur schwachroth. Den guten Geschmack und Geruch ihres Fleisches kennt Jedermann. Und obgleich sie im Garten so viel an Delikatesse verliert, als sie an Grösse gewinnt, so ist doch keine andere Erdbeere mit ihr zu vergleichen, die immerwährende ausgenommen. — Die erstern reifen Anfang Junius; die letzten Mitte Augusts.

2) Immerwährende Erdbeere. Monat-Erdbeere. Erdbeere von den Alpen. Fragaria Alpina. F. semper florens et fructificans. Fraisier des Mois. F. des Alpes.

Eine der schätzbarsten Sorten. Das Ständchen bleibt klein, auch in der besten Gartenerde, bekommt kleinere Blätter als andere, und wenige Ableger und Zweige. Die Frucht ist an Grösse der stärksten Walderdbeere gleich oder wohl grösser und auch den länglichten in der Bildung viel ähnlich. In gutem Erdreiche und bey günstiger fruchtbarer Witterung werden viele oft so groß, als die stärksten Ananas-Erdbeeren. Sie sind länglicht, und endigen sich mit einer Spitze. Genau betrachtet, haben sie 5 breite abgerundete Rippen; viele davon sind sehr deutlich. Nur diejenigen Stöcke, welche anfangen auszuarten, bringen

rundliche Früchte, an beyden Enden sehr breit gedrückt. Ihre Farbe ist sehr glänzend und schön roth. Die Frucht der Alpen-Erdbeere ist mehr dunkelbraunroth, als die gemeine, hat eben so herrliches Parfüm, und erhält sich viel länger ohne zu verderben. Sie trägt sehr reichlich Früchte vom May an bis zu Ende des Septembers, ja bis es friert. Sie liebt einen trockenen Boden.

3) Erdbeere aus Chili. Riesen-Erdbeere. Fragaria Chiloensis, Fructo maximo. Fraisier du Chili.

Der Stock wächst langsam und macht sich nicht sonderlich buschig. Alles ist an der Pflanze mit sehr dichter, weißlichter langer Wolle besetzt, die Stiele und die Blätter. Sie blüht im Junius und Julius. Die Frucht ist sehr groß, und die größte von allen Erdbeeren. Sie hat 1¼ Zoll im Durchschnitt, wie die größte Lothkirsche. Sie ist fast rund, doch am Stiele dicker als oben, wo sie sich mit einem etwas erhobenen Gipfel, wie mit einer Spitze endigt. Auf der Sonnenseite ist sie schön roth, doch nicht sehr dunkelroth; auf der andern schwachroth mit einigen ins Gelbliche fallenden Flecken. Das Fleisch ist etwas solide, von vortrefflichem Geruch und Geschmack, doch nicht völlig so gut, als von der Ananas-Erdbeere. Sie ist haltbar, wohl auf 8 Tage lang, trägt aber nicht sehr häufig.

4) Ananas-Erdbeere. Frag. Ananassa. Fraisier Ananas.

Sie ist aus dem Samen der vorhergehenden Erdbeere aus Chili erzogen, ist aber viel kleiner als diese, obgleich ansehnlich, länglicht und eyförmig; manche aber sind auch rundlich, oben und unten etwas platt und endigen sich oben mit vielen Spitzen. Sie sind glatt und glänzend bleichroth, auf der Schattenseite weiß und gelblich. Das Fleisch ist nicht so fest, als das der Chili-Erdbeere, aber der Saft häufig, von sehr angenehmem Parfüm und gleicht der Ananas. Sie wird später reif, als die andern.

5) Scharlach-Erdbeere von Bath. Fra-

garia Bathonica. Fraisier Ecarlate de Bath.

Sie ist ziemlich groß, und von ausgezeichneter Gestalt, wodurch sie sich von allen andern Sorten unterscheidet. Sie ist nämlich in der Mitte dick, oben rundlich zugespitzt und unten gegen den Stiel verlängert. Der oben aufliegende Same ist gelb, mit vielem kleinen Samen untermischt. Ihre Farbe ist überall roth und auf der Sonnenseite dunkelroth. Der Geschmack der Frucht ist sehr gut und hat etwas aromatisches, und der Saft viel weinigtes. Sie reift früh nach Anfang Junius.

6) Virginische Scharlach-Erdbeere. Fragaria Virginiana. Fraisier Ecarlate de Virginie.

Sie hat die Größe unserer Walderdbeere und ist auch wie diese bald kleiner, bald größer. Sie hat die Gestalt eines abgekürzten Eyes, ist auf der Sonnenseite schön und glänzend scharlachroth; die Samenkörner sind braunroth, auf der Schattenseite blaßroth und oft gelblich. Das Fleisch ist sehr schmelzend, aber nicht fein, von einem besondern, jedoch mittelmäßig angenehmen Parfüm.

7) Ananas-Erdbeere aus Karolina. Fragaria Carolinensis. Frais. de Caroline.

Sie ist groß, oval, viele sind blaß rosenroth, andere auf der Sonnenseite schön rosenroth, und auf der andern gelblich, mit einem dunkelrothen Samen, der in kleinen Vertiefungen oben liegt. Ihr Geschmack ist sehr delikat, weinsäuerlich, mit einem feinen Parfüm verbunden. Sie reift Anfang Junius.

8) Muskateller-Erdbeere. Die Wohlriechende. Capron. Fragaria moschata. Capron oder Capiton.

Die Frucht hängt sehr fest am Kelche, ist ansehnlich groß, und bey günstiger Witterung oft sehr groß, dick, oben zugerundet spitzig, purpurroth auf der einen, und heller, oft weißlich auf der andern Seite. Das Fleisch

ist fest, ohne gar vielen doch hinreichenden Saft. In schwerem Boden ist ihr Parfüm stark bisamhaft, und nicht so angenehm, als in warmem und leichtem, da sie sehr gut, delikat und von sehr angenehmen Muskateller-Parfüm wird.

Von dieser Erdbeerensorte giebt es männliche und weibliche; jene tragen keine Früchte. Sie müssen entweder bey den weiblichen stehen, wenn diese befruchtet werden und Früchte tragen sollen; oder wenn man Ananas-Erdbeeren oder Scharlach-Erdbeeren dabey stehen hat, so werden sie von dem Blumenstaube derselben befruchtet. Man kann dann jeder männlichen Caprons entbehren. Man braucht aber überhaupt wenige männliche Caprons dabey zu lassen.

9) Himbeer-Erdbeere. Fragaria baccae Idaeae sapore. Fraisier Framboise.

Dieser Erdbeerenstock hat auch, wie jener, zweyerley Geschlechter, die einander im Gewächs ganz ähnlich sind. Der entweder vom männlichen oder von der Ananas-Erdbeere befruchtete weibliche Himbeer-Erdbeerstock bringt Früchte, wie die Muskateller-Erdbeere, die auf der Sonnenseite kirschroth und auf der andern blaßroth oder strohgelb sind. Das Fleisch ist schmelzend, mit vielem weinartigem Safte und einem Parfüm, das dem Himbeergeruche und Geschmacke gleicht. Er hat oft viele falsche Blüthe.

10) Die weiße Erdbeere. Fragaria alba. Fraisier blanche.

Eine Abart von der Monats-Erdbeere; ihr zarter Wuchs, ihre kleinen Blätter und niederen Ständchen kommen mit jener völlig überein. Sie trägt zwar nicht den ganzen Sommer hindurch, aber doch sehr lange, und ist ausserordentlich fruchtbar. Meistens sind die Früchte rundlich, viele aber auch länglicht. Ihr Wohlgeschmack, ihre Zartheit, Saftfülle und Delikatesse geht über alle. Anfangs ist die Frucht hellweiß, bey vollkommener Zeitigung aber, wo sie erst recht köstlich wird, ist sie gelblich. Ihre Blüthe hat, wie die der Monats-Erdbeere, fünf runde

weisse Blättchen; sie blüht wie jene nie falsch und setzt eine grosse Menge Früchte an.

11) Die grüne Erdbeere.

Die Frucht ist grünlich, auch beym gehörigen Grade der Zeitigung. Ihr Fleisch ist sehr fest und hat einen starken Geruch. Sie ist nicht zu verachten, und zur Abwechslung ganz angenehm. Sie trägt späte Früchte und erfordert einen feuchten lehmigten Boden, wenn sie viele Früchte tragen soll. Der sandige behagt ihr nicht.

Zwanzigtes Kapitel.

Vom Himbeerstrauch.

§. 1.

Dessen Beschreibung.

Der Himbeerstrauch, auch Hohlbeerstrauch genannt, Rubus Idaeus Lin. wächst in Europa wild. Er wird aber durch die Kultur in Gärten verbessert, und seine angenehmen, gesunden Früchte werden vergrössert. Er macht keinen Stamm mit Aesten, sondern einen Strauch von etlichen Trieben, die aus der Wurzel hervorkommen. Diese Triebe sind mit sehr vielen, kleinen, rothen Dornen besetzt, die eine krumme, gegen die Erde gekrümmte Spitze haben. Die Triebe wachsen in einem Jahre 3 bis 5 Fuß hoch, je nachdem der Boden gut, und die Wurzeln stark sind.

Er kommt in jedem Boden fort, am besten in einem lockern, etwas frischen, aber nicht in einem nassen oder festen Erdreiche. Auch in dem unnützesten Winkel des Gartens kann er seinen Platz haben; ein schattigter Stand ist ihm zuträglich.

§. 2.

Dessen Fortpflanzung und Erziehung.

Es wäre überflüssig, den Himbeerstrauch durch Sa-

men zu erziehen und zu vermehren; will man es aber doch thun, so muß der aus sehr reifen Beeren ausgewachsene Saamen im Schatten getrocknet, und bis zur Aussaat sorgfältig aufbewahrt, in gezogene Gräbchen oder Rinnen gestreut, mit wenig aufgesiebter Erde bedeckt, feucht und schattig gehalten werden, wo denn die jungen Pflanzen erst im zweyten, und zuweilen noch im dritten Jahre kommen. Allein durch die Wurzelbrut, die man von den Stöcken abreißt, erhält man genug junge Stöcke; denn er wuchert, wie ein Unkraut. Im Herbst oder Frühjahr nimmt man die bewurzelten Triebe von den Stöcken ab, verstutzt sie auf ein oder anderthalb Fuß, und verpflanzt sie 2 bis 3 Fuß weit von einander in Reihen, welche 4 bis 5 Fuß, oder sonst nach Belieben weit von einander abstehen.

In spätern Jahren schneidet man im Februar alle Triebe vom vorigen Jahre auf 2 oder 3 Fuß ab, und nimmt alle alte Triebe weg, die schon Früchte getragen haben, und von denen fast kein einziger mehr gut ist. Man umgräbt im Herbst den Boden, und reißt zugleich alle vom Stocke entfernt hervorgekommene Wurzelbrut aus, welche sonst bald den ganzen Garten einnehmen würde.

§. 3.

Beschreibung der Himbeersorten.

1) **Rothe Himbeere.** Rubus Idaeus, fructu rubro. Framboisier à fruit rouge.

Die Himbeere ist eben so bekannt, als die Erdbeere. Sie bildet gleichsam eine Halbkugel und besteht aus lauter zusammengewachsenen Beerchen, deren jedes ein gekrümmtes Härchen und einen kleinen breitgedrückten Kern hat, welches man im Essen kaum spürt. Sie sieht glatt und hellroth aus, aber abgeschossen von Farbe, als wenn ein fahler Duft oder Staub darauf läge. Ihr Fleisch ist saftig, von einem eigenen, delikaten Geschmacke, und besonders einem angenehmen Parfüm. Sie reift im Julius und August.

2) **Weiße Himbeere.** R. I. fructu albo. Framboisier à fruit blanc.

Diese ist nur eine Spielart von den rothen, und blos

durch die Farbe, die weißlichgelb, blaßgelb ist, verschieden; sie hat etwas weniger Parfüm, ist jedoch süß und wohlschmeckend.

3) Englischer zweymal tragender rother Himbeerstrauch.

Er kommt mit dem unsrigen überein, trägt aber zweymal im Jahre, und reichlich; das erstemal zur gewöhnlichen Zeit, das anderemal im September und noch später hin.

4) Englischer zweymal tragender weißer Himbeerstrauch.

Er ist eine Spielart vom vorigen, und trägt eben so, aber weißgelbliche Früchte.

5) Wohlriechender Himbeerstrauch. Wohlriechender Canadischer Himbeerstrauch. Insgemein der blühende Himbeerstrauch genannt. Rubus odoratus Lin.

Er hat seinen Namen nicht sowohl von den Blumen, als vielmehr von dem wohlriechenden Fette, womit der ganze Stengel und die Stiele der Blätter überzogen sind. Dieses Staudengewächs treibt jährlich Mannes hohe grüne, dornlose Stengel aus der perennirenden Wurzel, wenn jene im Winter verfrieren und absterben; und je mehr sich die Wurzeln im Boden verstärken, desto größer und stärker werden die Stengel und Blätter. Letztere haben die Gestalt und Auszackung wie Traubenblätter, sind über 1 Fuß lang und über 1 Fuß breit; die Blätterstiele messen gegen 7 Zoll. Die Farbe der Blätter ist grasgrün, mit Gelb gleichsam marmorirt, von maschenartigem, starkem Gewebe und erhöhten Rippen gegen die untere, etwas wolligte Seite. Die Stengel und Blätterstiele sind ganz wolligt, mit rothen, starken, kurzen, jedoch sanft anzufühlenden Härchen besetzt; sie sind von Harz, wie mit Fett überzogen, so daß auch die Finger von dem fettigtem Harze glänzen, wenn man sie angreift. Dieses Fett hat einen starken, nicht unangenehmen Geruch, wovon die Staude ihren Namen hat. Die Blumen haben fünf rosenartige, rundliche Blätter von schöner, violetter Farbe; auf dem

Kelche stehen eine Menge schwefelgelber Saameneyerchen auf ganz kurzen Staubfäden, fangen an um Johannis zu blühen und dauern bis gegen Jacobi. Sie setzen äusserst selten Früchte an. Nur bisweilen bekommen sie kleine rothe Beeren, die wenig Geschmack haben. Sie werden nur zur Zierde und Seltenheit in den Lustgebüschen erzogen.

6) Die Riesenhimbeere aus Chili.

Diese Seltenheit ist ganz neu bekannt und erst vor wenigen Jahren von einem P. Kapuziner aus Chili ins Reich gebracht worden. Diese Frucht wurde bey der ehemaligen Gesandtschaft zu Rastadt sehr bewundert und sogleich wurden Pflanzen in den kaiserl. Garten in Schönbrunn gesandt. Sie ist noch einmal so groß, als unsere gewöhnliche rothe Himbere, von demselben guten, wo nicht besserm Geschmacke, und hat noch den Vorzug, daß sie keine Würmer bekommt. Die Pflanze ist dieselbe wie die gewöhnliche Himbere, nur daß Blätter und Stengel nach Verhältniß grösser und stärker werden. Und ohngeachtet ihres warmen Vaterlandes halten sie unsere kältesten Winter aus und sind ausserordentlich dauerhaft. Von 24 Pflanzen, welche mir in dem unerhört kalten Winter 1799/1800 zugeschickt wurden, und über 8 Wochen lang in einem Eisklumpen zusammen gefroren blieben, erhielten 9 Stücke das Leben und trugen noch in eben dem Sommer die schönsten Früchte.

7) Nordische Himbeere. Zwerghimbeerenstrauch mit purpurrother Blume. Rubus arcticus, L. Rubus humilis, flore purpureo.

Ihre Beschreibung bey Linne ist sehr empfehlend. Er sagt: „Diese nordische Himbeere wächst in bergigten „Wäldern in Canada, Siberien, Rußland, Lapland und „Schweden, und wird insgemein auf etwas feuchten und „moosigten Plätzen angetroffen. In Gärten muß sie daher im Schatten gepflanzt werden, wo sie gern blüht „und Früchte trägt. In einer der Sonne ganz ausgesetzten Lage aber geht sie verloren. Sie hat eine perennirende Wurzel, welche fadenförmig und kriechend ist; „sie treibt fadenförmige, aufrechte, kaum 6 Zoll hohe Sten-

„gel. Der Stengel endigt sich mit einer einzigen gestiel„ten, aufrechten Blume, welche eine purpurrothe Blumen„krone und purpurrothe Staubfäden mit weißen Staub„beuteln hat. Die darauf folgende Frucht ist aus meh„reren dunkelrothen Beeren zusammengesetzt und ungefähr „so groß als eine gemeine Himbeere. Sie hat einen sehr „angenehmen säuerlichsüßen Geschmack und einen vortreff„lichen, aromatischen, herzstärkenden und erquickenden Ge„ruch, der sich aber nicht gar lange erhält. Frisch hin„gegen übertreffen diese Früchte an Annehmlichkeit alle „andere europäische Obstfrüchte." — (Ist zu viel gesagt!! und gilt nur im tiefen Norden, wo kein gutes Obst wachsen kann.) — „Sie sind deshalb als eine kühlende und „erfrischende Stärkung in hitzigen, bösartigen Fiebern von „vorzüglichem Nutzen. Man speißt sie in Schweden zum „Nachtisch."

Diese kleine Zwergpflanze hat wie Bindfaden dünne, kurze Stengel, deren Blätter den jungen, erst aufgehenden Blättern des Himbeerstrauchs ähnlichen. Wegen der Kleinheit der Pflanze hat man Anfangs Mühe, zu einer beträchtlichen Anpflanzung zu kommen; doch vermehren sie sich bald in der Erde; sie wollen aber im Schatten stehen. — In Norwegen heißt diese Pflanze Multebår, Mulebor; es sagte mir ein Freund von da, die Frucht sey daselbst nur roth noch im unreifen Stande, wenn die Blätter sie noch umgeben, und die Beere einschließen; wenn sie aber vollkommen reif wären, so seyen sie orangegelb.

8) Die Nordamerikanische schwarze Himbeere. Rubus occidentalis L. Framboisier de Virginie.

Diese hat viel ähnliches mit unserer einheimischen, ist aber kleiner und schwarz, zuweilen roth, hat einen angenehmen Geschmack, fast wie Rubus arcticus. Die Stengel haben einen schönen himmelblauen Duft. Sie ist bey uns dauerhaft.

9) Die englische gelbe Himbeere. Rubus

Idaeus fructu aureo magno-Antwerpiana. Engl. Antwerp. Rasberry.

Eine wohlschmeckende, sehr süße, schöne und stark Himbeere, welche übrigens im Gewächs mit der rothen übereinkommt. — Man findet den gelben Himbeerstock auch oft unter den rothen in den Waldungen. Das Fleisch ihrer Beere oder vielmehr ihre Haut ist zarter und weicher, als der rothen, auch wegen ihrer Süßigkeit weniger haltbar; aber angenehmer zum frischen Genuß, als die rothe. Doch bleibt diese zu allem ökonomischen Gebrauch weit vorzüglicher, als die gelbe.

Ein und zwanzigstes Kapitel.

Vom Berberitzenstrauche.

§. 1.

Beschreibung seiner Beschaffenheit.

Die Beeren des Berberitzenstrauchs, Berberis vulgaris Lin, Epine vinette, auch Saurach, Sauerdorn, Weinnägelein ꝛc. genannt, kann man zwar nicht frisch essen, wie die bisher beschriebenen Beerenfrüchte; sie sind aber doch eine vortreffliche, nützliche, gesunde Frucht, und zu allerley Gebrauch in der Küche, Conditorey, Apotheke ꝛc. unentbehrlich. Ihre reine Säure übertrifft alle Säuren aus dem Pflanzenreiche, selbst die der Zitronen. Sie sind daher gegen den Skorbut sehr dienlich; sind kühlend, zusammenziehend, durststillend, magenstärkend, und überhaupt von ausgebreitetem Nutzen. Die bekannten Kraftküchlein in der Conditorey und in den Apotheken werden davon bereitet; im gemeinen Gebrauch erhöhen sie, getrocknet und mit Aepfeln und Quitten gestoßt, ihren Geschmack sehr. Schade, daß der Anwuchs dieses Strauchs in vielen Waldungen durch die Aushauung seiner Wurzeln, die zum Gelbfärben gebraucht wer-

den, so sehr gemindert, und daß er in manchen Gegenden fast ganz dadurch ausgerottet wird.

Die Saurach- oder Berberitzenstaude ist zuerst zu den Zeiten der Araber bekannt worden, auch der Name Berberis ist von ihnen auf uns gekommen. Er wird häufig in der Schweitz, in Niederösterreich, in Franken, Schwaben und in den Rheingegenden angetroffen. Er wächst nur zu einer mittelmäßigen Höhe. Die Rinde ist glatt, aschfarbig, das Holz gelblich, hart, und zu vielen künstlichen und eingelegten Arbeiten dienlich; die Zweige sind mit spitzigen, geraden Dornen besetzt; ihre Blätter sind glatt, fein gezahnt und oval; die Blüthen im May und Junius gelb, hängen, wie die Mayblumen wie Träubchen, und sind eine treffliche Nahrung für die Bienen. Ihre Beeren, welche Ende Septembers reifen und bis November hängen bleiben, sind klein, länglicht, walzenförmig, hochroth, mit einem angenehmen, sauren Safte angefüllt; sie enthalten 2 länglichte Samenkörner. Die Staude ist dauerhaft und verfriert nicht leicht. Ihre Blüthen sitzen an den äussersten Zweigen, daher ihr Beschneiden den Ertrag sehr vermindert.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Diese geschieht entweder durch den Samen, oder durch Ableger, oder durch Stecklinge, oder auch durch Pfropfen. Den Samen nimmt man aus den Beeren, trocknet ihn, und legt ihn im Herbst oder Frühjahr in Reihen mit weniger Erde bedeckt; besser aber wenn man die ganzen Beeren einzeln in die Gräbchen einlegt. Außerdem gehen viele Körner, zumal die im Frühjahr gelegten, erst im zweyten Jahre auf. Nach 1 oder 2 Jahren können sie in die Baumschule versetzt und zu Hecken, oder Fruchtsträuchern, oder auch baumartig zu einem geraden Schafte mit einer regelmäßigen Krone gezogen werden, wo sie dann eine Höhe von 15 bis 20 Fuß erreichen. Sie wollen nicht tief sitzen.

Durch Ableger wird er am geschwindesten fortgepflanzt, so wie durch seine Wurzelausläufer, die er häufig

macht, wovon die Art und Weise bey andern oben gezeigt ist.

Abgeschnittene Zweige und Stecklinge bewurzeln sich auch leicht, wenn sie im Frühjahr in eine gute etwas feuchte Erde gelegt und feucht gehalten werden.

Will man sie pfropfen, so geschieht es auf Weißdorn, wo sie die schönsten und fruchtbarsten Stämme geben.

§. 3.

Beschreibung der verschiedenen Berberitzensträuche und ihrer Spielarten.

1) Gemeiner Berberitzenstrauch mit rother Frucht. Berberis Dumetorum fructu rubro. Epine vinette à fruit rouge.

Die vorhin beschriebene Art, in Waldungen, Hecken, an Wegen, oder in Gärten. Sie verdient den Vorzug wegen ihrer Früchte.

2) Canadischer Berberitzenstrauch. Berb. Canadensis Lin.

Er ist sehr wenig von ersterem unterschieden, und hat nur viel breitere Blätter.

3) Zwergberberitzenstrauch. Berb. humilis.

Dieser stammt aus Virginien, und ist außer England noch wenig bekannt.

4) Berberitzenstrauch mit weißer Frucht.

Er hat hellere Blätter, eine weiße Rinde, ist aber selten fruchtbar.

5) Berberitzenstrauch mit schwarzer Frucht.

Seine Beeren sind etwas süßlich und von einem angenehmern Geschmacke, als die rothen; aber nicht, wie diese, zu jedem Gebrauch.

6) Kretischer Berberitzenstrauch.

Dieser stammt aus der Insel Kandien. Seine Blätter sind dem Buchsbaum ähnlich; die Beeren sind

klein und haben 3 Samenkörner. Er wächst niedrig, ist etwas zärtlich und trägt selten.

7) Berberitzenstrauch ohne Kern.

Eine Spielart von der rothen, gemeinen Berberitze, eben so gut und fruchtbar; die Beeren werden zum Einmachen jenen vorgezogen.

8) Berberitzenstrauch mit grosser Frucht.

Er kommt mit dem gemeinen Berberitzenstrauche mit rother Frucht überein; hat aber das Vorzügliche, daß seine Beeren größer und markiger sind und daher schätzbarer zum ökonomischen und medizinischen Gebrauch.

Zwey und zwanzigstes Kapitel.

Vom Hainbuttenstrauche.

§. 1.

Dessen Beschreibung.

Obgleich die Früchte des Hainbuttenstrauchs, Heckenrosenstrauchs, Rosa villosa Lin., Grand Rosier à gros fruit épineux, weniger roh zu essen sind, als die der Berberitze, so gehört er doch zu dem Beerenobst. Sie sind nicht nur in der Haushaltung auf verschiedene Art wohl zu benutzen, zu verschiedenen Speisen, Getränken, Confitüren ꝛc. sondern auch in der Apotheke.

Der Hainbuttenstrauch wächst in ganz Europa wild. In den Gärten pflegt man ihn, um die Größe seiner Früchte zu befördern. Er gehört zu dem weitläuftigen Geschlecht der Rose; unterscheidet sich aber von allen seinen Verwandten durch die Größe seiner Früchte. Er ist bekannt genug. Er macht einen ziemlich starken Stamm 6 bis 10 Fuß hoch, und treibt gerade, glatte, bräunliche und mit scharfen Dornen be-

waffnete Zweige. Seine Blumen sind roth, einfach und groß. Seine schönen, scharlachrothen Früchte, die endlich bey langem Hängen schwärzlichroth werden, haben ein durchdringend rothes Fleisch von einem angenehmen säuerlichen Geschmacke. Der Strauch ist wie der andern Rosen ihrer dauerhaft, kommt in jedem Boden und jeder Lage fort und hat keiner besondern Pflege nöthig, als daß man das todte Holz und die hinderlichen Zweige wegnimmt. — Einzeln stehend trägt er die meisten Früchte, und in einem gutem Gartenboden werden sie auch größer als in ihrem wilden Stande.

§. 2.

Dessen Fortpflanzung und Erziehung.

Diese geschieht auch theils durch den Samen, der in Rinnen gestreuet, einen halben Zoll mit guter Erde bedeckt und fleißig begossen wird. Er liegt gewöhnlich zwey Jahre und die Pflanzen wachsen sehr langsam.

Durch Wurzelausläufer oder Ableger wird er geschwinder vermehrt, wie man auch bey den Rosen thut. Fehlt es an Wurzelschößlingen, so darf man nur im Winter einen alten Stock bis auf einige Zoll über dem Boden abhauen, wo er denn im Frühling und Sommer viele neue Schossen treiben wird, die man ihm im Herbst mit einem Einschnitte in die Erde beugt, wo sie sich bewurzeln, und im folgenden Herbst gewöhnlich ausgesetzt werden können.

Okuliren kann man sie auf andere Rosenstöcke, besonders auf die wilde Hundsrose (Rosa Canina), die man in den Zäunen und Wäldern häufig genug antrifft; zu welchem Behuf man hoch und gerade gewachsene Stämme im Frühjahr aushebt, und dann um Johannis oder im Herbst aufs schlafende Auge okulirt.

§. 3.

Beschreibung ihrer Spielarten.

Außer der gemeinen Hainbutte, Hecken-

rose, Hundsrose, Rosa villosa, Rosa canina, die bekanntlich eyförmige, glänzend glatte und scharlachrothe Beeren trägt, welche mit einer Menge weißer, harter und haarigter Samenkörner angefüllt sind, deren Haare oder feine Stacheln ein empfindliches Jucken auf der Haut verursachen, und wovon die Früchte bey dem gemeinen Manne einen garstigen Namen erhalten, der im Französischen Gratte-cu, A. kitzel heißt — hat man eine eigene Sorte, die Gartenhainbutte, welche nicht nur durch die schönsten Alleen, die man davon ziehen kann, unsern Gärten im Frühling und Herbst bis an den Winter eine schöne Zierde giebt, sondern auch durch die auffallende Größe seiner scharlachrothen brauchbaren Früchte von dem angenehmsten und vortrefflichsten Parfüm sich empfiehlt. Diese Früchte werden so groß als die Zwetschen oder Hauspflaumen. Und zwar wachsen an einem und demselben Stamme größere birnförmige und kleinere, spätere, apfelförmige Früchte.

Seine Fortpflanzung und Erziehung geschieht am besten durch den Samen oder durch die Kerne; in 4 Jahren kann man 6 bis 8 Fuß hohe brauchbare Stämme davon erziehen, die den Vorzug vor denjenigen aus Ausläufern oder Wurzelsprößlingen haben, da sie stärkere Stämme und bessere Früchte geben. Im Herbst streuet man die Kerne, nachdem sie ausgemacht sind, an einen Abort im Garten, und hält sie, wenn sie aufgehen, nur vom Unkraute rein. Im ersten Jahre werden sie etwa 1 Fuß hoch. Alsdann schneidet man sie im folgenden Frühjahre ein Paar Zoll über der Erde ab und läßt von den starken Sprossen, die nahe bey der Erde austreiben, einen in die Höhe schießen, der dann 3 Fuß hoch zu werden pflegt. Dieser wird wieder so weit verkürzt, als er steif genug ist; er treibt dann in die Höhe oder in Seitenzweige, so daß man daran im dritten Sommer einen Kronenbaum oder einen beträchtlichen großen Fächer zieht.

Drey und zwanzigstes Kapitel.

Vom Hollunderbaume.

§. 1.

Der Hollunderbaum, Fliederbaum, Sambucus Lin. giebt zwar eigentlich auch keine Früchte, die zum frisch eßbaren Obste gehören; seine Beeren sind aber doch auch als Obst zu benutzen; sie thun vornehmlich, unter dem Pflaumen-Muß gekocht, sehr gute Dienste. Ausserdem aber geben sie für sich ein sehr gesundes Muß, welches von alten Zeiten her zum Schweißtreiben gebraucht wurde. Seine Blüthe, als Thee getrunken, wird bekanntlich zu gleichem Behuf angerühmt und besonders von Tissot vielfältig empfohlen; wie sie denn auch zu anderem medizinischem, äußerlichem und innerlichem Gebrauch, sehr dienlich ist. Auch Blätter und Rinde können sogar zu Arzeneyen gebraucht werden (obgleich die Ausdünstung der Blätter ꝛc. unangenehm und ungesund ist). — Linné setzt dieses Pflanzengeschlecht in die dritte Abtheilung seiner fünften Klasse unter diejenigen Pflanzen, deren Blumen fünf Staubfäden und drey Griffel haben. Der Hollunder wächst zwar gewöhnlich nur als Staude; er kann aber auch zu einem starken Baume erzogen werden.

§. 2.

Die Fortpflanzung des Hollunders ist sehr leicht; er wächst in den Hecken häufig von selbst, wo er sich durch den Samen fortpflanzt. Die geschwindeste Fortpflanzungsmethode geschieht durch abgeschnittene Zweige, welche man vom September an bis in den März einsetzen kann. Man steckt sie ohngefähr nur 6 bis 8 Zoll tief in den Boden, wo sie denn bald Wur-

zen schlagen, und hernach dahin gesetzt werden können, wo sie beständig bleiben sollen. Hiezu ist jeder Boden und jede Lage tauglich. Sie sind ausserordentlich dauerhaft; und läßt man den Samen selbst nur auf den Boden ausfallen, so werden in dem folgenden Sommer eine Menge Pflanzen aufgehen.

§. 3.

Die vornehmsten Sorten sind:

1) Der gemeine Hollunder mit schwarzen Beeren. Sambucus fructu nigro.

Der gebräuchlichste zum ökonomischen und medizinischen Gebrauch. Er bildet oft einen starken Baum. Er hat Varietäten mit weissen Beeren und mit grünen Beeren, so wie auch mit scheckigten Blättern. Die Flecken sind gelb und theils weiß, wie die des Aprikosenbaums mit gescheckten Blättern.

2) Der Berghollunder mit rothen Beeren. Sambucus racemosa rubra.

Er treibt von der Wurzel aus viele staudenartige Stengel, welche 10 bis 12 Fuß hoch werden, und eine braune Rinde haben. Seine Blätter sind kürzer und breiter, als die des vorigen gemeinen Hollunders. Sie sind auch glatter und heller grün. Die Beeren, die in schönen Büscheln darauf wachsen, sind korallenroth. Man gebraucht sie zu Verzierungen der Gartenlauben, in englische Anlagen ꝛc.

3) Hollunder mit dem Petersilienblatte. Sambucus folio lacinato.

Seine Blätter haben keinen so starken Geruch, als die des gemeinen Hollunders und die Beeren sind etwas kleiner.

Ausserdem hat man noch:

4) Den Zwerghollunder, Ebulus, in vielen Provinzen Attig genannt.

Er wächst häufig auf den Aeckern nachläßiger Ackers-

lente als Unkraut. Seine Blätter sind kleiner, als die des gemeinen Hollunders, und haben rothe Flecken. Auch die schwarzen Beeren sind kleiner, aber besser und kräftiger zur sogenannten Hollunderlatwerge; auch ist der Saft, aus den Blättern gepreßt, das bewährteste Mittel gegen die Wassersucht. — Eine Varietät davon ist der **Zwerghollunder mit zerschnittenen Blättern**, Sambucus humilis oder Ebulus folio laciniato, der längere und schmälere, tief gezahnte Blätter mit einer scharfen Spitze hat, aber ebendieselbe Beere. Der **Canadensische Hollunderbaum**, Sambucus Canadensis, wird bey uns nicht so hoch wie in Nordamerika, hat längere und schmälere Blätter als der gemeine Hollunder, und eben so schwarze Beeren, die aber nicht so saftig sind. Die Blätter haben auch keinen so starken Geruch.

Erstes Register.

A.

B.

C.

D.

Seite

N.

O.

P.

Q.

R.

S.

Z.

Zweytes Register.

Ueber die Obstsorten.

Aprikosen.

Aepfel.

Seite

Azerolen.

Berberitzen.

Birne.

II. Kapitel.

Vom Birnbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familien und Sorten.

III. Kapitel.

Vom Quittenbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung und Sorten.

IV. Kapitel.

Vom Mispelbaume und dem Azerolenbaume.

V. Kapitel.

Vom Speierlingbaume und der Atlaskirsche, oder Elsebeere.

VI. Kapitel.

Der Kornelkirschenbaum.

VII. Kapitel.

A. Vom Pfirschenbaume.

VIII. Kapitel.

B. Vom Aprikosenbaume.

IX. Kapitel.

C. Vom Kirschenbaume.

X. Kapitel.

Vom Pflaumenbaume.

Seite

Pflaumen.

Quitten.

XI. Kapitel.

Vom Kastanienbaume.

XII. Kapitel.

Vom Mandelbaume.

XIII. Kapitel.

Vom Wallnußbaume.

XIV. Kapitel.

Die Haselnußstaude.

XV. Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

XVI. Kapitel.

Vom Weinstocke.

XVII. Kapitel.

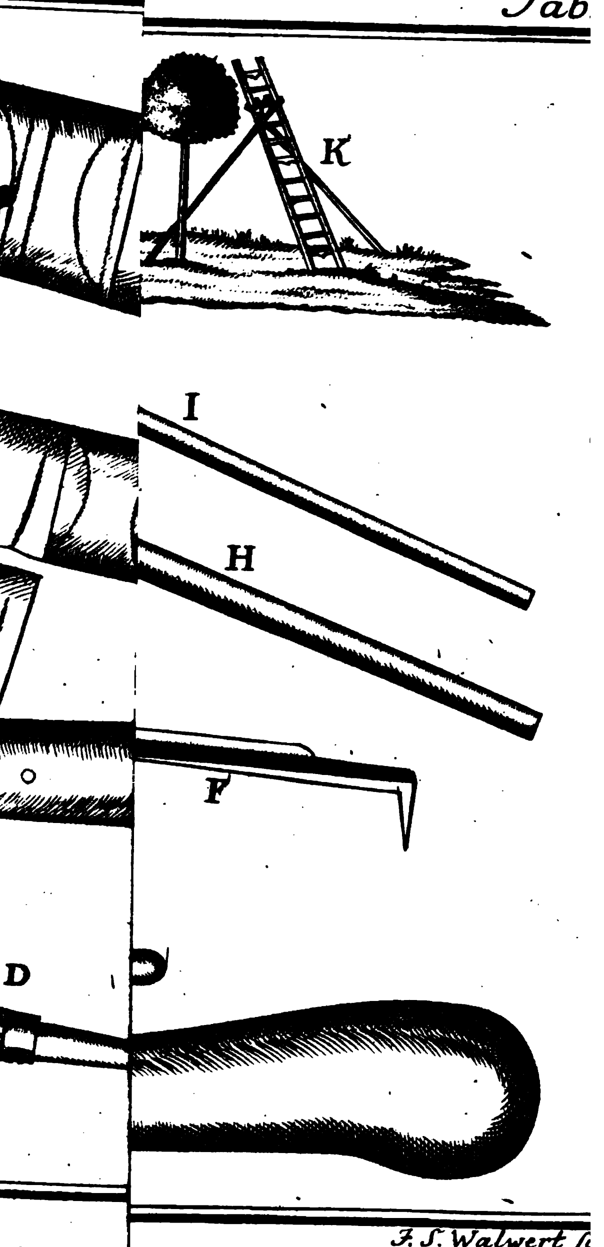
Vom Johannisbeer- und Stachelbeerstrauche.

XVIII. Kapitel.

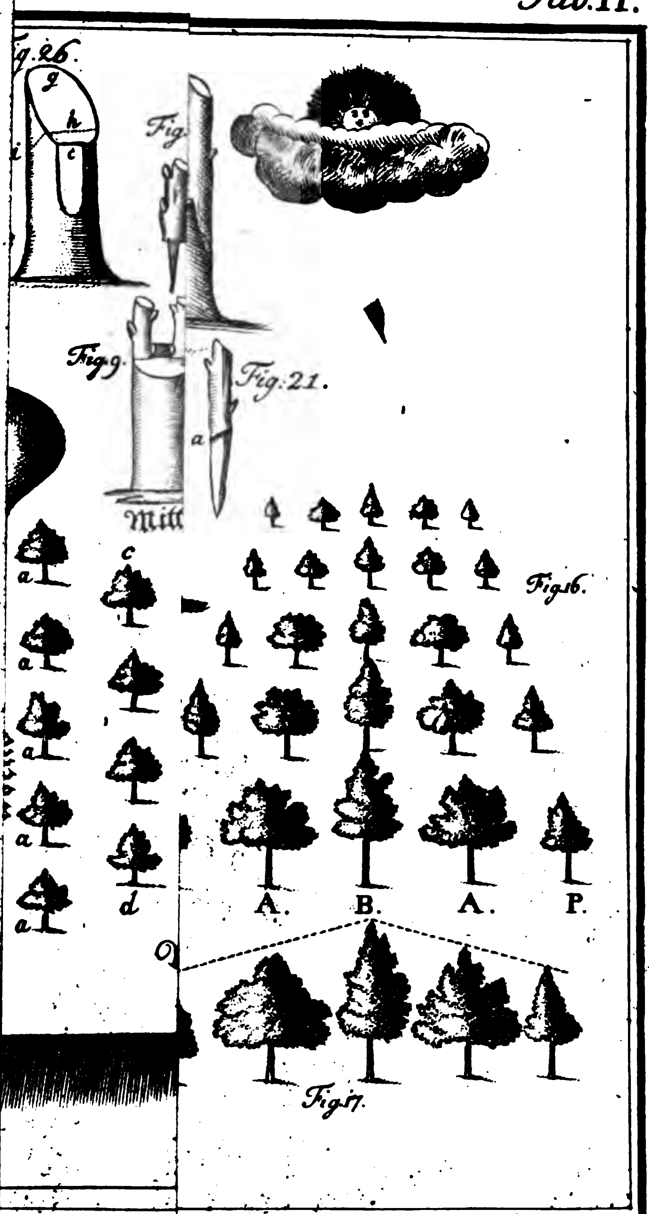
Von dem Feigenbaume, bey uns Feigenstande.

XIX. Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.


Tab
K
I
H
F
D
J. S. Walwert

Tab. II.



J. S. Walwert sc.

Tab. III.

.5.

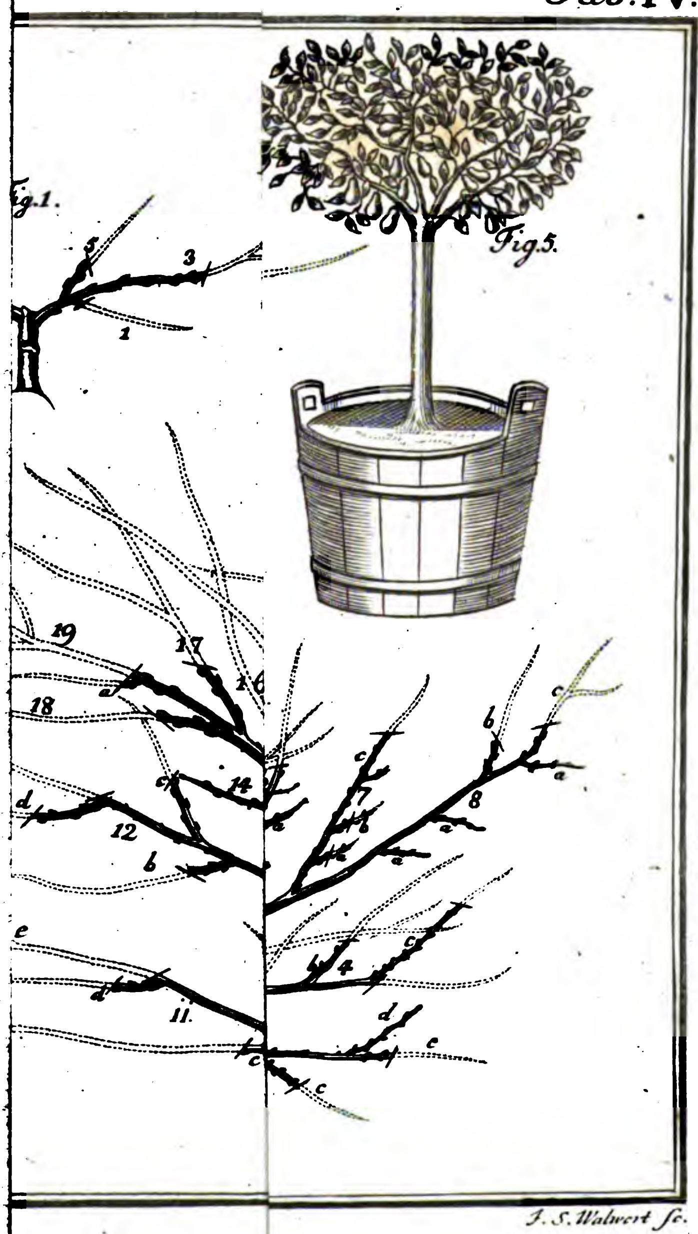
Fig.6.



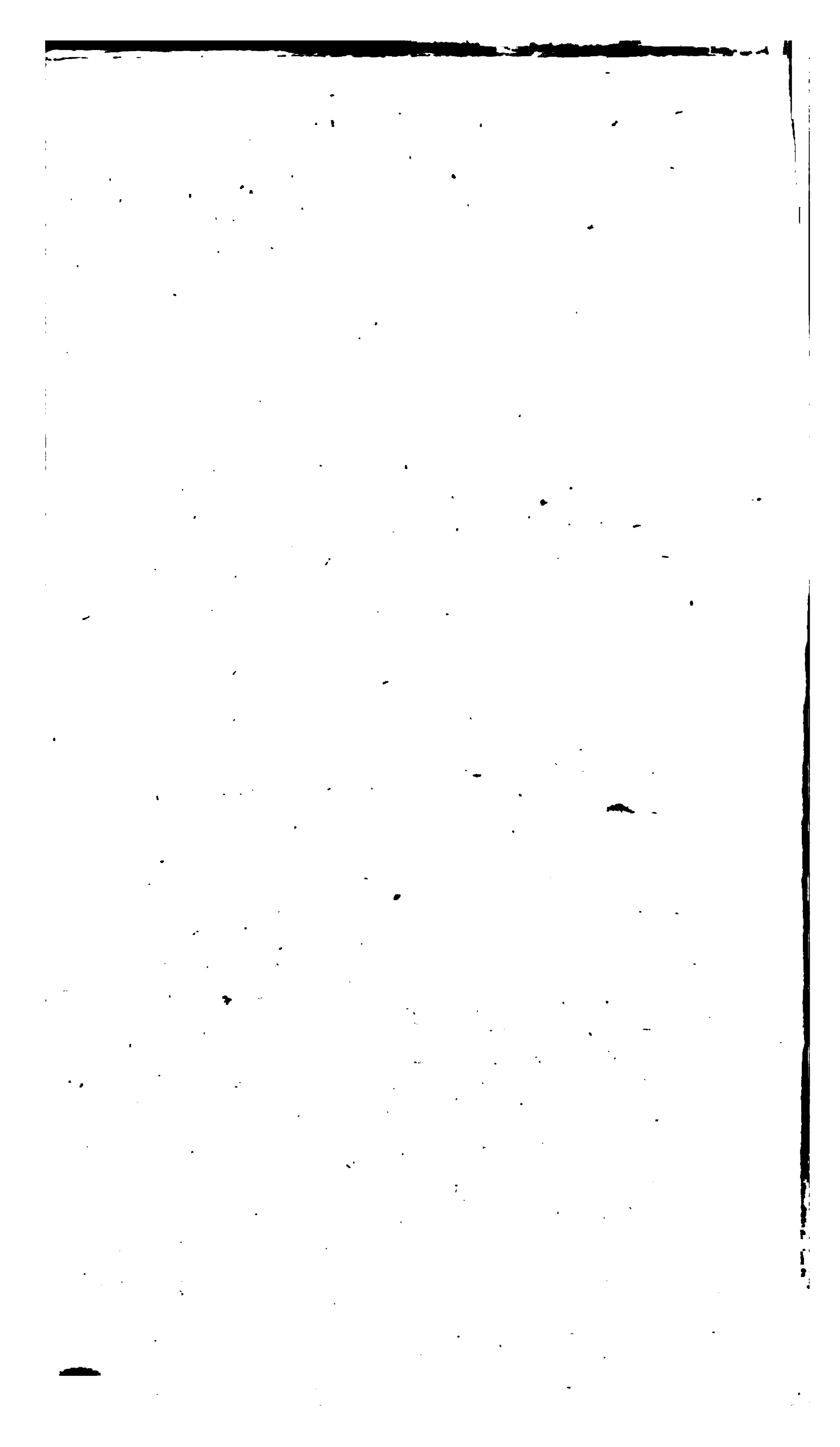
J. S. Walwert sc.



Tab. IV.



J. S. Walwert sc.



Tab:V.

Fig:10.

a b b a

Fig: 8.

Fig: 9.

Fig:11.

c b

Fig.6.

a b

e

d

Fig: 7.

